lecoq gourmand

lecoq gourmand

Le meilleur de la France

NUMÉRO 2 - NOVEMBRE / DECEMBRE 2008 - 3€

16 pages de plus NOUVEAU 3€



> BISTROTS
Les meilleurs coûts de Paris
OU COMMENT BIEN MANGER A PARTIR DE 11€ !

> POLÉMIQUE
LA CUISINE FRANÇAISE A-T-ELLE PERDU LA BOULE ?

> BEAUJOLAIS
Les bonnes surprises de Chénas et Juliénas

> SAUMONS FUMÉS
CEUX QU'IL FAUT ÉVITER



CHAMPAGNES et CREMANTS,
LE MEILLEUR DE LA BULLE A PETITS PRIX

BELGIQUE 3,80€
SUISSE 4 FS
MAROC 45 DH

T 04557 - 2 - F: 3,00 € - RD


DECLARATION DES DROITS DE LA BOUTEILLE
ARTICLE 3 :
QUEL QUE SOIT L'ÂGE, ON A LE DROIT DE S'ÉPANOUIR.
RCS Marseille B 414 772 434 - Encore Eux Crédit photo : Moirenc
Climadiff®
N°1 DES CAVES A VIN
Toujours avoir sous la main des vins à l'apogée de leur épanouissement et à la bonne température : c'est ce que vous offre Climadiff, spécialiste des caves à vin. Accessibles à tous, les caves à vin Climadiff, d'une capacité de 15 à 300 bouteilles, sont d'un excellent rapport qualité/prix et intègrent le meilleur de la technologie. Température constante, hygrométrie idéale, absence de vibrations et de lumière, nos caves esthétiques s'intègrent parfaitement chez vous, quels que soient vos besoins et la place dont vous disposez.
CVP1196 cave de vieillissement, 196 bouteilles
www.climadiff.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.







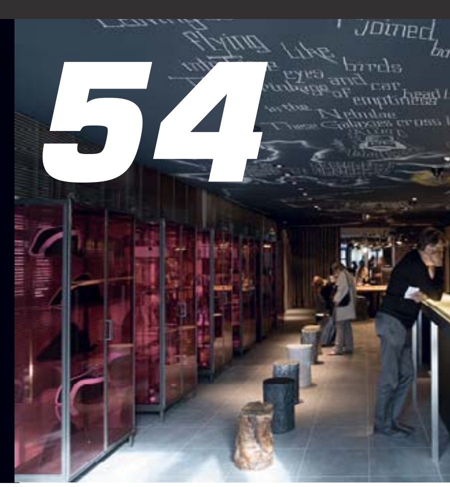
> SOMMAIRE

Lecoq Gourmand - le meilleur de la France - numéro 2 novembre/décembre 2008

En couverture : Laurent Helly du restaurant "Au P'tit Panisse", Paris 11ème.
Photo : Jimmy Delpire









EDITO

Les Jansénistes sont de retour

Paris brille trop de mille feux et cela déplaît fortement aux nouveaux rabat-joies qui voient dans les nuits paisibles de Berlin un exemple à suivre. Chaque jour qui passe nous annonce de nouveaux emmerdeurs qui, sous prétexte de vouloir le bien de l'humanité toute entière, lancent des fatwas qui nous briment. Le réchauffement de la planète a bon dos et des scientifiques parmi les plus éminents, tel Yves Coppens, ne l'imputent pas à la couche d'ozone transformée en Gruyère, mais à un cycle naturel. On le sait, il y en a eu d'autres dans le passé et, que je sache, les flatulences des dinosaures ne devaient pas vraiment supporter la comparaison avec la pollution actuelle. Paris by night offre le visage d'une ville en fête que le monde entier nous envie. Va-t-on baisser le rideau, sonner le couvre-feu et mettre la Tour Eiffel, si belle en bleu Michou, au régime sec ? Ce serait abandonner tout un pan de notre activité touristique à d'autres capitales. Le jansénisme ambiant se fait de plus en plus menaçant. Réagissons !

Selon l'INSEE les Français consomment deux fois moins de produits frais qu'en 1945. Les chiffres sont formels et la conséquence est désastreuse : les références originelles du goût se perdent, inexorablement. On peut accuser l'industrie agroalimentaire de jouer un mauvais rôle dans cette déconstruction culturelle et l'article écrit dans ces pages par Jean-Claude Ribaut sur les arômes de synthèse lève le voile sur des méthodes et des "recettes" qu'il faut plus que jamais dénoncer.

Denis Saverot et Benoist Simmat* viennent de publier, chez Albin Michel, un livre dont je vous recommande vivement la lecture : "In vino satanas". Leur enquête fait froid dans le dos, tant elle met en évidence l'énergie dépensée par l'Europe, l'Etat et toute une série d'organismes satellites pour diaboliser le vin ; le produit, les producteurs, les consommateurs jusqu'aux médias qui remplissent leur mission en informant sur ce sujet. Il y a, dans ce combat contre le vin, un masochisme national affligeant qui mériterait, une fois pour toutes, un grand débat sur la place publique. Oui le vin est un produit noble, oui il fait partie de notre culture, de nos traditions et la qualité de notre production - qui génère des devises dont nous avons trop besoin - est reconnue dans le monde entier. Les hygiénistes qui prônent l'interdit, les menaces et les avertissements sanitaires, nous infantilisent de façon despotique et le pire, c'est qu'on les laisse faire sur des analyses qui sont fausses. Boire, avec modération, un verre de bon vin n'a jamais rendu alcoolique et on ne compte plus les études publiées qui nous expliquent, bien au contraire, les bienfaits de cette consommation modérée sur notre organisme ! Cela devient pénible… On entend bizarrement beaucoup moins ces ayatollahs d'un nouveau genre s'exprimer sur notre consommation écoeurante d'anxiolytiques qui plonge, en France, une partie de nos concitoyens dans un coma léger. Faut-il y voir un rapport avec les 60 millions de boîtes de pilules abrutissantes vendues en 2007 et les profits énormes qu'elles rapportent à l'industrie pharmaceutique ?

** Rédacteur en chef à la Revue du vin de France et reporter au Journal du Dimanche*

Les signatures de **Lecoq Gourmand….**



> Perico Légasse

Chroniqueur à Marianne, Perico Légasse n'a pas la plume dans sa poche. Homme des coups de gueule et des coups de cœur, il interroge : la cuisine française aurait-elle perdu la boule ? Une bonne question…



> Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, aux Dernières Nouvelles d'Alsace et auteur d'un guide qui porte son nom, Gilles Pudlowski est passionné de gastronomie et de littérature. Son enquête réalisée pour Lecoq Gourmand à Marennes Oléron vous apprendra tout de l'huître et des éleveurs qui la magnifient. A découvrir également : ses bonnes tables sur Deauville et ses coups de cœur en Champagne.



> Jean-Claude Ribaut

"Monsieur Gastronomie" pour le quotidien Le Monde, Jean-Claude Ribaut n'aime pas que l'on triche avec les saveurs. Un engagement qui l'a conduit a soulever de nombreuses dérives dans les colonnes du grand quotidien et l'amène aujourd'hui à mettre en garde les lecteurs de Lecoq Gourmand contre les faux arômes de truffe….



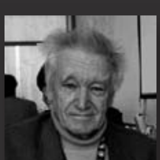
> Olivier Poussier

Meilleur Sommelier du Monde 2000, Olivier Poussier est l'un des dégustateurs les plus redoutés de France. Lorsqu'il recommande un vin, on peut lui faire confiance… C'est qu'il est parfait.



> Isabelle Forêt

Pionnière du vin au féminin, Isabelle Forêt s'est imposée, depuis vingt ans, grâce à ses talents de dégustatrice. Elle vous accompagne dans ce numéro en Beaujolais et vous propose une sélection de Crémants étonnants



> Michel Dovaz

Personnalité du monde du vin, Michel Dovaz est l'auteur d'une multitude d'ouvrages. Sa connaissance impose le respect et son style est unique. Son article sur le goût du bois dans le vin est une référence.



> Jean-Jacques Depaulis

Ex-journaliste à Nice-Matin, auteur de nombreux ouvrages historiques, Jean-Jacques Depaulis est un épicurien contemplateur. Son voyage à Genève vous invite à redécouvrir une capitale où l'art de vivre se vit avec un grand "A";



> Paul Wermus

France 3, Europe1, France Soir, VSD, le chroniqueur du Tout-Paris a accepté de rejoindre notre équipe d'épicuriens pour une carte blanche consacrée aux stars qui se piquent de restauration. Un billet piquant…. Bien entendu !



> Valérie Faust

Chroniqueuse gastronomique du TV Figaro, Valérie Faust est la rédactrice en chef de ce magazine. Reconnue pour son impartialité, ses jugements sont suivis de près. Sa sélection de bonnes tables à petits prix sur Paris, de bonnes tables à Deauville et de bons champagnes est à suivre comme les conseils d'une amie qui nous veut du bien.

GASTON LENÔTRE

DE L'OPÉRA AU FILM



La vie du plus célèbre pâtissier du monde est désormais disponible en DVD. Cette bonne idée, que l'on doit à Jacques Pessis et aux Editions MK2, vous permettra de revivre, en 52 minutes, le parcours de ce modeste pâtissier normand qui est devenu à force de travail et de trouvailles, un symbole de la France gourmande dans le monde. Cet éternel jeune homme, au sourire de gentleman plein de douceur, aussi savoureux que ses gâteaux, se raconte pour la première fois. Il se souvient, entre autres, de Sacha Guitry et Marcel Pagnol qui ont été ses premiers inconditionnels, en particulier de macarons glacés et de financiers dont il est l'inventeur. Il évoque ses débuts à Paris dans une boutique de quarante mètres carrés, son ascension fulgurante en France et dans d'autres pays, la création, à Plaisir, de son laboratoire et d'une école qui porte son nom. A découvrir en complément de ce DVD joliment intitulé "Gaston Lenôtre Gentleman Pâtissier", la recette du macaron de l'Ecole Lenôtre, ainsi qu'un tablier siglé Lenôtre.

Prix public conseillé : 39.90 €

GÉRARD BERNAR

L'INDISPENSABLE EMAIL-GOURMAND

Gérard Bernar anime depuis 2003 avec son épouse Michelle "l'email-gourmand", un magazine d'information gastronomique consacré à l'actualité gastronomique en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce support gratuit et sérieux qui vient de fêter son 200e numéro en septembre, s'est enrichi et se télécharge désormais sur internet. Parmi les chefs préférés de la rédaction qui constate un retour à la simplicité et à la vérité des produits : Mickael Cochet (Les Templiers à Roquebrune-sur-Argens) , Mathias Dandine (au Lavandou), Christophe Dié (Hôtel de Mougins), Christophe Dufau (Les Bacchanales à Vence), Yannick Franques (Château Saint Martin & Spa à Vence), Michael Fulci (Les Terraillers à Biot), Mickael Gracieux (L'Aromate à Nice) et Marcel Ravin (Monte-Carlo Bay à Monaco).

www.email-gourmand.com



> photo : Maurice Rougemont

GILLES PUDLOWSKI

SES BONNES ADRESSES À PARIS

Le Guide Pudlo Paris 2009 qui vient de sortir chez Michel Lafont annonce, comme l'écrit son auteur, une bonne moisson "sans star, ni promotions excessives, mais avec une flopée d'adresses coups de cœur, de "bistrots gastros", à la fois judicieux, savoureux et relaxes". Gilles Pudlowski le clame haut et fort, il a adoré l'Ami Jean (rue Malar) de Stéphane Jego dont il a fait sa "table de l'année" et il a choisi une femme, Flora Mikula, comme "chef de l'année". Les femmes sont encore à l'honneur de ce guide avec un titre de "maître d'hôtel de l'année" à Hélène Cousin qui officie à l'Arpège chez Alain Passard. La vague japonaise qui traverse Paris n'a pas, par ailleurs, échappé à notre confrère qui ne tarit pas d'éloges sur le franco-nippon Hide Kobayashi, pour son exceptionnel rapport qualité-prix dans le 17e, et l'artiste de Kyoto devenu montmartrois, Elichi Edukani au Guilo-Guilo.



FRANCK RAYNAUD

UN HELVÈTE À PARIS

Le 27 novembre prochain, Jean-Yves Leuranguer, chef du restaurant Diane à l'Hôtel Fouquet's (avenue George V à Paris), recevra dans ses cuisines Franck Raynaud, chef de l'Hôtellerie du Pas de l'Ours à Crans Montana, en Suisse. Pour l'occasion, ce chef (dont le restaurant gastronomique rouvre le 12 décembre) préparera un menu composé d'une nage de homard breton, achée des montagnes, d'un turbot rôti à la moelle et fleur de sel et truffes blanches d'Alba, d'un filet de chevreuil à la moutarde d'airelle, lard paysan et choux rouges, d'une sélection de fromages du valais et d'un cheese cake châtaigne et glace réglisse. Bref, encore un moment difficile… Heureusement que le chef a des allures de jeune premier !

Info 01 40 69 60 60

PARIS
UN HÔTEL TRÈS COUTURE



Vous aimez Christian Lacroix ? Vous aimerez l'hôtel Bellechasse (Saint-Germain) re-décoré par le célèbre couturier. Les étages (34 chambres) sont déclinés en sept univers avec des coloris différents afin de répondre aux goûts de chacun ; du néo-classique à l'esprit bohème.

Hôtel Bellechasse - 8, rue Bellechasse - 75007 Paris



DES THÉIÈRES
TOUT EN RONDEURS

Un look rétro revisité pour Mariage Frères, les théières "Miss T", en fonte émaillée du Japon, ne manquent pas d'allure.
Très résistantes, élégantes avec leur bec court et leur anse stylée, elles se déclinent en quatre couleurs mates et denses…

Comme leur prix : 125 €



> OH !
LE BON CAPPUCCINO…

Un an après la sortie de sa machine "Oh Expresso", Malongo sort pour les fêtes de Noël un pack Noël contenant la "Oh Expresso" et sa nouvelle machine à cappuccino, "Oh Cappuccino", accompagnées de deux verres Bodum. Une bonne idée, car si la machine à café fonctionne à merveille et permet de servir d'excellents cafés, son complément pour cappuccino est également d'une utilisation simplissime pour un résultat (testé) très sympa. Pour obtenir votre cappuccino et une mousse onctueuse, rien de plus simple : versez simplement du lait frais dans la machine. Actionnez-la et la mousse de lait monte en quelques secondes. Une fois la mousse montée et chauffée à une température idéale (contrôlée électroniquement) vous n'avez plus qu'à la verser sur votre expresso ! Nettoyage facile grâce au revêtement intérieur en Teflon. 99 €

www.boutique.malongo.com



UN GRILLE-PAIN
À POCHOIRS

Nous ne l'avons pas testé, mais ce grille-pain imaginé pour White and Brown (ref TA 663) mérite un clin d'œil particulier pour les quatre pochoirs interchangeables qui l'accompagnent. De quoi amuser petits et grands en tatouant vos tranches de pain de mie avec des fleurs, des cœurs, un papillon ou un sourire.

34,90 € - www.whiteandbrown.com

LE 20 DÉCEMBRE

2ÈME "SAMEDI GOURMAND" A ARGENTAN



> Jean-Pierre Coffe, Arnaud Viel (Chef à La Renaissance à Argentan) et Michel Onfray
Photo : F. Collin (instants.couleurs.free.fr)

Créée en 2006 par le philosophe Michel Onfray, l'Université populaire du goût d'Argentan poursuit son chemin et vous attend le 20 décembre prochain pour discuter, en compagnie de Jean-Pierre Coffe, de la pomme de terre. L'idée de ce rendez-vous intéressant est de démontrer que, même en période de baisse du pouvoir d'achat, bien manger et se faire plaisir demeurent possibles, et qu il suffit pour cela de revenir à quelques fondamentaux. Une démarche que Lecoq Gourmand ne peut qu'encourager ! Au programme : Marché, rencontres avec des producteurs d'exception, dégustations multiples, variées et gratuites, présentation de livres et signatures d'auteurs, tartines gourmandes avec les enfants, lectures, musique et démonstrations de cuisine par les chefs…

De midi à minuit, sous le chapiteau
14 bis, avenue de la 2ème DB - 61200 Argentan

LES 28,29 et 30 DÉCEMBRE

LES GASTRONOMADES À ANGOULÊME

Pour leur nouvelle édition, les Gastronomades ont choisi comme thème général la candidature de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO. La programmation de l'édition 2008 va donc entièrement traiter de cette thématique, avec des leçons de cuisine française revisitée, un débat mettant en scène les plus grands spécialistes du sujet : La France possède-t-elle la meilleure gastronomie au Monde ? Vous êtes invités à participer au débat. *Tél. 05 45 67 39 30*

LE 10 JANVIER

MARCHE DE LA TRUFFE À GRASSE

Pour la 13ème année, un marché de la truffe se tiendra à Grasse, le 10 janvier prochain, à la Bastide Saint-Antoine. Organisée à l'initiative du Syndicat des Trufficulteurs des Alpes-Maritimes, du chef Jacques Chibois et de la ville de Grasse, cette manifestation proposera aux amateurs d'acquérir non seulement quelques spécimens du précieux tubercule, mais de le déguster sur place (repas gastronomique) et d'assister à diverses démonstrations (chiens truffiers, recettes à base de truffe…). De 9h30 à 17h30.

Infos : www.jacques-chibois.com

LE 3 DÉCEMBRE

LES 4 GLORIEUSES DÉBUTENT À LOUHANS

Région de production de la seule volaille à bénéficier d'une A.O.C., la Bresse ne se trouve que partiellement en territoire bourguignon, plus précisément autour de Louhans, ville pittoresque où se tient chaque lundi matin un important marché aux volailles. Pas surprenant donc que Louhans abrite le 13 décembre 2008 la première des "4 Glorieuses", le grand concours des volailles de Bresse. Les 3 autres journées auront lieu comme d'habitude dans le département de l'Ain, à Montrevel-en-Bresse.

Office de Tourisme de Louhans
Tél. 03 85 75 05 02





LYON
LA TASSÉE S'OFFRE UN NOUVEAU LOOK

> Vénérable institution lyonnaise, le restaurant La Tassée à deux pas de la Place Bellecour vient de s'offrir un nouveau décor. Un défi difficile tant les habitudes pèsent lourd au pays de Gnaffron. Mais un pari réussi…

PARIS
L'HÔTEL PRINCE DE GALLES FÊTE SES 80 ANS

Pour fêter ses 80 ans, l'Hôtel Prince de Galles, avenue George V à Paris, propose un package "spécial anniversaire" accessible à partir de 420€ par nuit. Ce forfait comprend l'hébergement en chambre double, le petit-déjeuner buffet servi au restaurant le Jardin des Cygnes, un cadeau en souvenir, la dégustation du cocktail spécifiquement composé pour cet anniversaire ainsi qu'un set de trois cartes postales "collector" sur l'histoire de l'hôtel. Ce package est valable jusqu'au 25 décembre 2009.





Didier Corre (Lenôtre), Philippe Joannès, Christian Estrosi, Jacques Chibois, Patrick Scicard, Dominique Estrosi…

LENÔTRE
UNE BOUTIQUE À NICE

Le Tout-Nice s'est donné rendez-vous pour assister à l'inauguration de la nouvelle boutique Lenôtre à Nice, rue Félix Faure.

Cette manifestation qui s'est déroulée en présence du maire de Nice, Christian Estrosi, de Patrick Scicard, président de Lenôtre et de nombreuses personnalités, a permis d'annoncer la bonne santé du traiteur parisien présent sur la Côte d'Azur depuis huit ans… On a également beaucoup parlé de l'avenir : de la reprise de la Rotonde à Beaulieu-sur-Mer, une adresse Belle-Epoque destinée à l'organisation de manifestations de prestige et, dans un futur plus lointain, de l'ouverture d'une adresse identique en Principauté de Monaco.

FRÉDÉRIC ANTON :
UN LIVRE SUPERBE

Pour la première fois, Frédéric Anton, chef du Pré Catelan, lève le voile sur sa cuisine et nous emmène dans son univers magnifié par les photos de Richard Haughton. Vous trouverez au menu de ce livre, des recettes absolument superbes, réalisées autour de produits phares transformés d'une main légère et inspirée par ce chef trois étoiles. A signaler également, les jolis textes de Chihiro Masui, journaliste gastronomique et amie de longue date de Frédéric Anton, qui évoque, au fil des pages, les sensations suscitées par chacune des 99 recettes présentes dans ce livre très luxueux.

Frédéric Anton.
Le Pré Catelan Editions Glénat 75€

BOUGIES : **ON EN MANGERAIT !**



"Ces bougies sont un prolongement naturel de mon travail sur le goût" affirme le pâtissier Pierre Hermé à propos de la création de deux bougies parfumées. La version "Sucre de bois" créée en collaboration avec Olivia Giacobetti (parfumeur à Paris), évoque un sucre fondu aux parfums de muscovado, d'érable, de vanille bourbon et de fruit de la passion . A part le "muscovado", on peut les identifier au nez. La seconde, "Herbe d'Amandes", créée avec la collaboration de Jean-Michel Duriez (parfumeur chez Jean Patou) exhalerait des arômes envoûtants de… fève tonka du Mexique et maté vert aux accents herbacés. Nous défions quiconque de deviner ces derniers parfums à l'aveugle !

38 €(190 g), 36 €(2 x 75 g) et 26 €(75 g)
En vente : 72, rue Bonaparte (6ème) et 185, rue de Vaugirard 75015 Paris et sur www.pierreherme.com



LIMONADE **GREFF AU TOP !**

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il y a limonade et limonade. Le jour et la nuit. La limonade surfine au citron de Menton produite par la société Greff maison vieille de 150 ans devrait séduire tous les amateurs de produits authentiques. Elaborée avec des arômes naturels de citron de Menton un must, cette limonade tout en délicatesse et peu sucrée, sans édulcorant, sans colorant et sans conservateur, offre de fines bulles qui la rendent particulièrement digeste. A connaître pour faire la différence. Existe en version barbe à papa très réussie également. En vente chez les traiteurs et épiceries fines.

www.greff.fr

< UNE BÛCHE GIVENCHY **POUR NOËL**

Pourquoi faire simple et sans goût quand on peut faire bon et plein de chic ? C'est la question que l'on doit se poser chaque année chez Lenôtre, lorsque l'on fait appel au créateur qui dessinera la bûche la plus "in" de l'année. En 2008, c'est Hubert de Givenchy qui s'est prêté à ce jeu savoureux en dessinant ce dessert symbolique riche de nostalgie. Le résultat est d'une esthétique parfaite mais également délicieux. Selon la même technique que les maîtres verriers, les têtes de cerf sont réalisées en sucre "coulé", et le ruban d'or est en sucre "tiré", exactement comme à Murano. Le socle miroir, reflète la jolie bûche comme un étang, tout en abritant un petit système autonome de lampes invisibles, éclairant l'ensemble. Quant à la bûche, elle est poudrée d'or 22 carats. Posé sur un pailleté feuillantine maison pour le croustillant, un biscuit chocolat allie les raffinements d'un crémeux aux cacaos de Tanzanie, de Ghana et de Sao Tomé à un suave parfait au chocolat lait et thé Earl Grey. Le top !

Bûche pour 8 à 10 personnes. Disponible dans toutes les boutiques Lenôtre du 19 au 25 décembre inclus. Série limitée.
A réserver dès le 3 décembre ! 115.00 €

KÄRAMELL : **LES BONBONS SCANDINAVES AIMENT LE SEL**

Installée au 15 de la rue des Martyrs, dans le 9ème arrondissement de Paris, la boutique Käramell s'est spécialisée dans les bonbons scandinaves. Pourquoi pas ? Nul besoin d'être originaire de l'Europe du Nord pour apprécier ces sucreries, mais quelques précisions sont quand même nécessaires. Entre le bonbon crémeux au chocolat et riz soufflé (ou corn flakes ?) sans beaucoup d'intérêt et le bonbon bleu trop dur à croquer, mieux vaut s'orienter vers des spécialités sympathiques et se faire conseiller. A demander : celles au réglisse salé (mais tendre), à base de crème de noix de coco (goût net) ou au piment. Nous en avons testé 18 en tout. Notre note ? ***12/20***

SANDWICHS **BERT'S À DOMICILE**

Bert's démontre qu'il est possible d'innover, même lorsqu'on se spécialise dans le sandwich. Ceux proposés par cette enseigne font dans le haut de gamme, dans le "tendance" et le plus souvent dans le bon. A essayer, des wraps très recommandables (poulet, végétarien… à 6,40 €) des sandwichs toastés, à base de baguette sésame, des "club" et toute une série de salades honnêtes et fraîches. On aime le choix diversifié, la qualité des produits de base, la livraison à partir de 15€. Un peu moins les prix qui, pour peu que l'on n'y prenne garde, peuvent se mettre au diapason du prix d'un repas au bistrot du coin !

www.berts.com

CHOCOLAT SHOW

Une nouvelle façon de se faire un chocolat chaud ? "Tchocolatl on a stick" (Confiseries Coppeneur) ou des dosettes en forme de fève de cacao. Le chocolat ainsi paré se plonge dans une tasse de lait chaud et n'a plus qu'à infuser. Au choix : cacao, cacao & chili ou cacao et vanille. C'est bon mais un peu cher : ***1,95 €les 35 g.***


sélection fleurs
GEORGES
DUBŒUF
JULIÉNAS
MORGON
SAINT-AMOUR
CHIROUBLES
RÉGNIÉ
APPELLATION RÉGNIÉ CONTRÔLÉE
CHÉNAS
MOULIN-À-VENT
FLEURIE
APPELLATION FLEURIE CONTRÔLÉE
LES VINS GEORGES DUBOEUF
71570 ROMANECHE-THORINS • FRANCE • TELEPHONE : 33 (0)3 85 35 34 20
E-MAIL : message@duboeuf. com - http://www.duboeuf.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PHOTOS OLIVIER ROUX



> LE SAUMON FUMÉ

A-T-IL ENCORE UNE PLACE A TABLE ?

Après les sardines de septembre, nous nous sommes mis en tête de vous dénicher pour les fêtes de fin d'année une quantité de saumons fumés recommandables. Attention, pas le saumon que l'on trouve chez les traiteurs, mais celui qui vous fait de l'œil, sous cellophane, dans les rayons des grands magasins. Quelle déception ! Sans regarder à la dépense, nous avions pourtant rempli nos paniers de produits bio bardés de moult diplômes et garanties. Trop peu ont résisté à notre dégustation à l'aveugle organisée selon les règles de l'art dans les salons confortables du Pavillon Elysées.



Après notre dégustation, une question s'est imposée à tous : le saumon fumé ce type de saumon fumé en tout cas - a-t-il encore une place à table ? Car à l'exception des quatre références qui dépassent ici la moyenne, il faut bien reconnaître que la déception du jury a été grande, très grande. Il convient de préciser que ces poissons, qui ont tous été conservés dans des conditions de fraîcheur identiques, ont été dégustés sans les apprêts habituels : citron, crème, poivre. Autant dire qu'ils ont révélé leur vrai goût… et leurs vrais défauts. Ce qui surprend le plus, c'est que toutes les assurances inscrites sur les emballages ne garantissent rien et que le prix ne fait rien à l'affaire. Notre conclusion avant les fêtes ? Mieux vaut se contenter de peu de saumon, mais l'acheter chez le traiteur de votre connaissance. Après l'avoir goûté une première fois bien sûr… Directement chez le commerçant.

> MMM AUCHAN SAUMON ATLANTIQUE DES FJORDS DE NORVÈGE

Fumé au bois de hêtre / 320 g 8 tranches 10,30 €

Agréable à l'œil, grâce à sa couleur soutenue et légèrement luisante, à ses tons orangés ce saumon présente une odeur tout aussi sympathique, subtile, légèrement fumée et fraîche. En bouche, tous ces éléments positifs se confirment : le goût est bon, bien équilibré une toute petite pointe d'amertume peut-être et le poisson est moelleux. La note s'en ressent. ***12,55/20***

> MONOPRIX ATLANTIQUE

Salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Garanti jamais congelé. Fumé et tranché en France. Elevé en Norvège.
4,95 € les 4 tranches (140 g).
2,80 € les 2 tranches (70 g).

D'un aspect plutôt tentant et de couleur pâle, ce saumon est malgré tout un peu trop suintant à l'œil. Son parfum de bois est bien marqué mais pas trop prenant. Fondant et moelleux en bouche, il fait preuve d'une belle fraîcheur même si l'un de nos dégustateurs regrette que le goût du poisson disparaisse derrière le fumé. Globalement ce saumon est apprécié de tous. ***12,33/20***

> MONOPRIX BIO ATLANTIQUE

Saumon Atlantique fumé élevé en Ecosse. Certifié AB fumé au bois de hêtre.
3,75 € les 2 tranches (70 g).

Très clair, presque beige, ce saumon présente quelques tâches brunes qui dénotent un peu. Rien de très marqué au nez, si ce n'est un fumé jugé assez agréable et léger. En bouche, on apprécie des arômes délicats, une saveur équilibrée… Même si l'on ne saute pas non plus aux lustres du Pavillon Elysées de plaisir. ***11,33/20***

> MONOPRIX GOURMET IRLANDE

Saumon Atlantique fumé élevé en Irlande dans les eaux froides du Connemara, Fumé lentement au bois de chêne, salé au sel sec. Sans chair brune. Jamais congelé.
8,99 € les 4 grandes tranches (160 g).

Présentant une robe rose pâle claire et agréable, ce saumon fleure bon la fraîcheur et un léger boisé, pas agressif pour un sou. Sa chair est fondante mais le goût n'est pas formidable. Trop salé ? Acide ? L'équilibre est là mais sans plus. Sa texture molle en fait au final un produit de qualité plutôt neutre. ***10,88/20***



> DOM PETROFF
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN

Saumon fumé Atlantique norvégien (salé à la main au sel sec, fumé au feu de bois, finement tranché, sans muscle brun). 9,90 € les 4 tranches (180 g).

L'approche est plutôt sympathique : le poisson est brillant et présente une belle couleur. Un léger fumé au nez se dégage avec délicatesse : notre jury apprécie. Au goût, ce n'est plus trop ça. Le fumage masque le palais et nous prive de l'essentiel. On le trouve aussi un peu trop gras et notre rédactrice en chef ose l'affront : "caoutchouteux".
Moins de 10. ***9,77/20***

> KRISTEN GRANDE TABLE

Tranché frais à la main Label Rouge Atlantique fumé élevé Norvège 160 g 4 tranches 7,60 €

Une belle couleur pétale de rose avec un parfum de fumé agréable, un poil trop marqué pour certains. En bouche les avis sont partagés, bien ici, un peu trop salé par ailleurs, agréable pour d'autres… Sa note, finalement basse au regard de ce qui suit, aurait pu prendre un point de plus. Mais nous ne trichons pas. ***9,62/20***

> SEASPRAY AB IRISH

Saumon fumé AB Bio Origine Irlande. Salé au sel sec de mer et fumé au bois de chêne dans le Connemara. Saumon élevé en Irlande. 5,12 € les 2 tranches (70 g). L'apparence ne séduit guère à cause de traces brunes qui dérangent. Le nez est subtil, doux et en même temps clairement fumé. En bouche, certains le trouvent pâteux avec une texture un peu trop sèche. Mais il y a pire… ***8,66/20***

> LAFAYETTE FUMÉ ORIGINE IRLANDE TRANCHÉ MAIN

Origine du Connemara 4 tranches 200 g 12,45 €
Brillant, gras, d'une belle couleur orangée ce saumon a ses amateurs. L'odeur est un peu neutre, mais pas le goût qui se révèle déséquilibré, trop gras et finalement pas très agréable.
8,37/20

> LABEYRIE NORVÈGE À TENEUR RÉDUITE EN SEL

25 % de sel : Saumon de Norvège fumé au bois de hêtre. Saumon Atlantique élevé en Norvège. 4,60 € les 2 tranches minimum (100 g). Pas très net de visu trop de marques brunes - ce saumon dégage une odeur qui évoque le séchage industriel et un fumé trop prenant. Si ça vous dit d'y goûter…
7,88/20



> **LABEYRIE SAUMON IRLANDE FUMÉ**
AU BOIS DE HÊTRE "LE RAFFINÉ"
Fumé au bois de hêtre et au houblon. 4 tranches minimum , garanti jamais congelé , élevé dans la baie de Mulroy. 8,85 € les 4 tranches "minimum" (150 g). Ce saumon a bien mauvaise allure ! Son nez jugé moyen ne lui sert pas d'avocat. En bouche, il se révèle moelleux mais fibreux et d'aucuns lui reprochent son manque de tenue. ***7,87/20***

> **HERENS SAUMON FUMÉ**
DE L'ATLANTIQUE ORIGINE NORVÈGE
Tranché à la main. Produit artisanal n'ayant jamais été congelé. Salé au sel sec marin. 6,60 € . Des tranches moyennes, luisantes et d'une couleur soutenue. Un nez sans grand intérêt, un goût sans argument et une texture trop dense : ce saumon est recalé !. ***7,87/20***

> **WILLIAM ET JAMES SAUMON**
DE NORVÈGE AU BOIS DE HÊTRE
Artisans fumeurs. Saumon tranché à la main 200 g - 8 tranches 11,90 €.
Un aspect fibreux, une odeur un peu forte où le fumé l'emporte sur le saumon et un goût trop marqué, ne donnent aucune chance à ce poisson. ***7,77/20***

> **DOM PETROFF BIO**
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS
Saumon Atlantique élevé en Ecosse. Produit bio. Salé à la main au sel de Guérande. Fumé au feu de bois. 4 tranches 160 g 12,17 €
Coupé trop épais ce saumon très clair "on dirait du sauvage" - nous semble mal tranché. Son parfum le dessert et son goût est très moyen, amer, n'arrange pas les choses. ***7,75/20***

> **KRISTEN SAUMON FUMÉ**
ATLANTIQUE ÉLEVÉ EN ECOSSE
Saumon de l'Atlantique élevé en Ecosse 150g 4,50 €
L'apparence ne donne pas envie : trop épais et trop dense. L'odeur, d'une bienveillante neutralité, ne parvient pas à faire oublier l'absence de goût et la texture pâteuse et molle. Bof… ***7,5/20***

> **BIO ET NATUREL SAUMON**
SHETLAND FUMÉ BIO ORIGINE ECOSSE
Saumon de l'Atlantique élevé en pleine mer fumé au bois de hêtre salé au sel sec. 3 ou 4 tranches. 12, 45 € . Des traces brunes, une couleur "œil de perdrix"… la dégustation commence plutôt mal. Le nez discret laisse poindre un espoir. Mais non, des arômes de gaz emportent la bouche avec un arrière goût désagréable. En plus il est pâteux. ***7,5/20***





> SALMON SELECT SALÉ
AU SEL SEC ÉLEVÉ EN NORVÈGE
Elevé en Norvège fumé et préparé en France salé au sel sec 4 tranches 150g - 3,29 €
De petites tranches présentant des parties brunes peu engageantes, une odeur désagréable d'ammoniaque, un goût de sel qui l'emporte et une texture filandreuse… Qu'est-il arrivé à ce poisson ? Une belle note eu égard aux commentaires. ***7,11/20***

> J.BARTHOUIL SAUMON FUMÉ À L'ANCIENNE
Saumon fumé d'élevage Norvège tranché main Fumage à l'ancienne au bois d'aulne 4 tranches 240g - 17,10 € - Un poisson bien gras, un peu grossier en apparence. Cela se confirme au nez avec une odeur de fumée trop présente. On les retrouve dominant une bouche asséchée par trop de sel. Bref… ***7/20***

> SAFA BIO
Saumon de l'Atlantique élevé en Irlande. Fumé au bois de hêtre. 2 tranches 104g - 12,45 €
L'apparence est plutôt engageante : ce saumon présente une belle couleur. Au nez, c'est le caractère fumé qui l'emporte… Mais ce n'est rien par rapport à la mise en bouche : un "beurk" général. ***6,77/20***

> SALMON SALAR
SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE
Saumon fumé de l'Atlantique élevé majoritairement en Norvège. 500g - 5,50 €
Ce poisson, gras et gris, ne donne envie à personne. Mal équilibré au nez, il est trop salé et désagréable en bouche. Quelqu'un le propose pour accommoder de pâtes. Ce quelqu'un n'aime sûrement pas les pâtes ! ***6,62/20***

> MONOPRIX GOURMET
SAUVAGE ROUGE
Saumon rouge fumé, origine Alaska.
8,52 € les 4 tranches (150 g).
Il faut vraiment aimer le rouge pour apprécier l'aspect de ce poisson singulier ! Asphyxié par la fumée, il prend en bouche des allures de charcuterie industrielle. On cherche du saumon, pas du mauvais jambon. ***3,25/20***

> AUCHAN SAUMON ROUGE
DU PACIFIQUE PÊCHÉ EN ALASKA FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE
Salé au sel sec sauvage 3 tranches 100g - 3,95 €
Oh ! qu'il est vilain ce poisson couleur rouge sang. Son odeur chimique ne plaide pas sa cause et son goût l'achève définitivement. ***0/20***

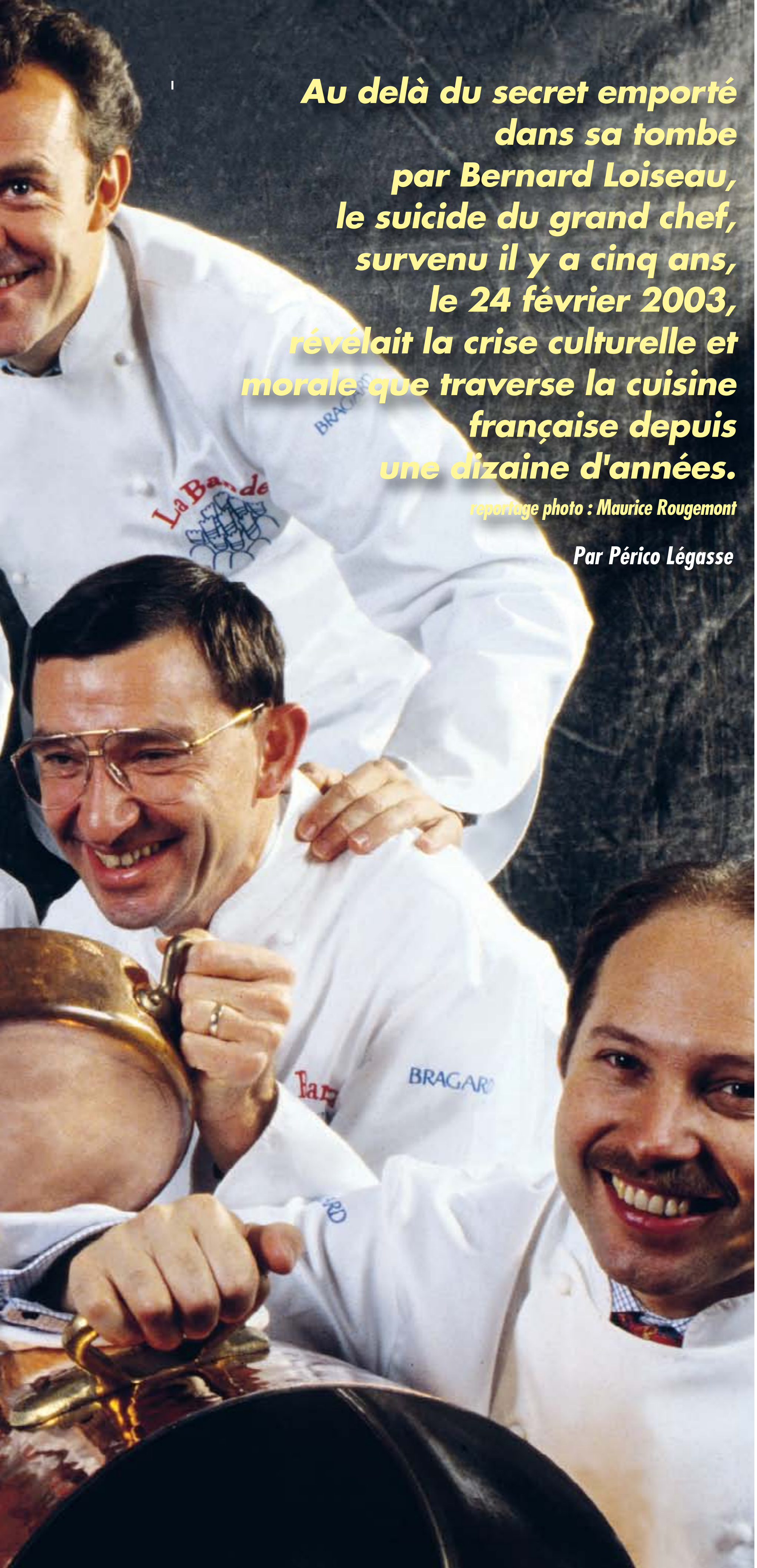
> SÉLECTION DANIEL LOISEAU
ORIGINE ECOSSE ATLANTIQUE FUMÉ BIO
Saumon de l'Atlantique origine Ecosse fumé au bois de hêtre salé au sel sec 4 tranches 150g - 4,50 €. Pâlichon, maladif, ce saumon a eu un problème (de conservation ?). Nous vous livrons ce commentaire sans autre forme de procès… Car nous l'avons quand même acheté et testé. Mais n'en tirons pas de conclusion. ***0/20***

Ont participé à cette dégustation supervisée par Fabrice Prochasson, M.O.F et spécialiste des bancs d'essai chez Lenôtre : Jacques Le Divellec (restaurant Le Divellec Paris), Béatrice Cointreau (les 5 SENS by BC), Paul-Etienne Bonnet, (attaché de presse) Lina Scicard (directrice de publication), Robert Billen (vente en gros de poissons aux Mines de Rungis), Valérie Faust et Bruno Lecoq, de Lecoq Gourmand.

CRISE CULTURELLE AU PAYS DE LA GASTRONOMIE



> LA CUISINE FRANÇAISE A-T-ELLE PERDU LA BOULE ?



Au delà du secret emporté dans sa tombe par Bernard Loiseau, le suicide du grand chef, survenu il y a cinq ans, le 24 février 2003, révélait la crise culturelle et morale que traverse la cuisine française depuis une dizaine d'années.

reportage photo : Maurice Rougemont

Par Périco Légasse

Une crise résultant de l'équation, ou de l'inadéquation, entre les dures réalités d'un métier exaltant et les effets pervers d'une médiatisation à double tranchant. Mais aussi des errements d'une profession en manque de repères identitaires et confrontée à un effondrement des vocations. Tout commença dans les années 1970, lorsque se conjuguèrent les deux phénomènes qui donnèrent son nouveau visage à la profession : Paul Bocuse et Gault-Millau. Jusque là, les cuisiniers se tenaient bien sagement dans leur cuisine, au rythme d'un parcours sans remous, uniquement cadencé par les cotations du guide Michelin. On ne connaissait alors que le nom du restaurant, le prénom du maître d'hôtel principal et le plat fétiche de la maison. Les médias ne s'intéressaient pas encore au monde culinaire à peine bouleversé par les illustres étoiles décernées à une poignée d'entre eux. Entre Paris et la province, les grandes étapes étaient marquées par Alexandre Dumaine à Saulieu, la mère Blanc à Vonnas, La mère Brazier à Lyon, Fernand Point à Vienne et André Pic à Valence. Cinq noms phares alignés sur un même axe, auxquels on pouvait ajouter une dizaine d'autres sur le reste du pays, le tout constituant l'immuable élite de la cuisine française durant une quarantaine d'années. Tout baignait dans le beurre, la crème et les fonds de sauce. Cachés derrière leurs fourneaux, les cuisiniers mijotaient leur destin à feu doux, jusqu'au jour où Paul Bocuse, emboîtant le pas à un Raymond Oliver télévisuel et considérant, à juste titre, que la restauration méritait aussi la reconnaissance publique, décida de se montrer au grand jour, le verbe haut et la toque gonflée.

> de gauche à droite et de haut en bas : *Joël Robuchon, Olivier Rollinger, Alain Passard, Bernard Loiseau, Marc Veyrat, Antoine Westerman, Marc Haeberlin, Ghislaine Arabian et Jacques Chibois.*
Reportage photos : Maurice Rougemont (sauf page 19).

LA FORMATION HÔTELIÈRE PÉDALE DANS LA CHOUCROUTE

Au même moment, deux journalistes convertis à la critique gastronomique, Henri Gault et Christian Millau, estimant que la cuisine constituait une part active du patrimoine artistique français, décidèrent de la médiatiser à leur sauce. Ils lancèrent le magazine Gault-Millau en 1969, puis le guide en 1972. Ce fut le début du lent mais irréversible engrenage, d'abord jovial et charmant, qui fit sortir les chefs de l'ombre pour les exposer sur le devant de la scène. Cette évolution médiatique ne se fit pas seule, elle fut portée par une révolution culturelle, issue du diététisme et du "modernisme" alimentaires, dont le premier effet fut de reléguer la cuisine classique de l'école Escoffier aux oubliettes. Evolution salutaire, et sanitaire, certes, accueillie avec soulagement par une grande partie de la nouvelle génération mais avec inquiétude par les anciens. Mai 68 étant passé par là, on vit en effet, grosso modo, le bébé des fondamentaux de la cuisine française jeté avec l'eau du bain de l'archaïsme culinaire. La libération gustative était en marche. A sa "Lettre ouverte aux futurs illettrés", hélas prémonitoire, Paul Guth aurait pu ajouter un chapitre dédié aux futurs analphabètes du fourneau, que l'on compte aujourd'hui par milliers. La formation hôtelière pédale en effet dans la choucroute. En négligeant les bases de la cuisine classique, dont certains exercices ont été retirés de la notation, on induit la jeunesse en erreur. La nouvelle génération ne sait plus préparer un potage, ni brider un poulet, ni barder un rôti, ni monter une béarnaise ni même peler une orange. On peut en rire, mais pour maîtriser un art, même le plus créatif, il est nécessaire d'intégrer certains principes. Imaginons une école de musique d'où l'on bannirait le solfège. En sortant de table, on se demande parfois si la cuisine française n'en est pas arrivée là.

DE SURENCHÈRE EN SURENCHÈRE

Que s'est-il passé ? Revenons au début de notre histoire, quand Gault et Millau, rédigeant leur charte, instituèrent pour de louables raisons, au onzième commandement, l'inventivité comme moteur essentiel de leur dynamique refondatrice. Bien vite, cette nécessaire démarche d'ouverture de la cuisine française sur le monde et son époque, s'érigea en dogme incontournable. On se mit à créer pour créer, au nom d'une liturgie faisant plus appel à l'imagination qu'à la formation, à l'improvisation qu'à l'harmonie, et aujourd'hui, au délire qu'au talent. Un aréopage d'esthètes parisiens dicta les critères intangibles de la modernité, décrétant aussitôt que tout ce qui n'y répondait pas était ringard. Plus tard, la presse anglo saxonne, reprenant le même credo, jettera un anathème sans merci sur la cuisine française. De surenchère en surenchère, de performance en performance, il fallut surprendre pour surprendre, interpeller pour interpeller. Frappé d'indignité gastronomique, le brave homard à l'armoricaine fut remplacé dans l'assiette par le filet de perche du Nil poché à l'huile de mangue et son clafoutis de kumbawas à l'infusion de génépi. Dénoncé à la vindicte toquée, le chou farci entra en clandestinité tandis que le tartare d'escargots à la vanille safranée recevait les éloges des autorités gustatives. Un peu comme si Beaubourg supplantait Notre Dame, Chagall effaçait Matisse, Boulez évinçait Ravel et Galliano pulvérisait Chanel. Le tout consacré par autant de toques et de 19/20 que Gault-Millau pouvait en distribuer dans une nébuleuse où plus d'un chef allait perdre la tête. La première génération des cuistos refondateurs conduite par Bocuse, Troisgros, Guérard, Senderens, Verger, Chapel se voyait doublée par la suivante, montante et tonitruante, des Gagnaire, Passard, Bras, Veyrat, Roellinger, totalement acquis au discours du "créativisme" illimité, eux mêmes aujourd'hui relégués par des Thierry Marx, des Alain Decoret ou des Gilles Choukroun. Promue et consacrée par Gault-Millau, la cuisine "d'auteur", dans laquelle le cuisinier créateur met le produit au service de son art, s'opposait à la cuisine "d'acteur", dans laquelle le cuisinier-interprète met son art au service du produit. Deux éthiques s'affrontèrent dans une sorte de règlement de compte à OK-Casserole. Accusé d'immobilisme et d'archaïsme par Gault-Millau au terme d'une violente polémique qui lui valut un déclas-



> ***Alain Ducasse*** " Ducasse, Loiseau et les autres se retrouvèrent quasiment seuls pour défendre une certaine idée de la cuisine française". ***Photo :*** Vanessa Von Zitzewitz ©



sement dans le guide, Paul Bocuse entré en dissidence ouverte, renvoyait le questionnaire annuel 1996 avec, pour toute réponse, un magistral : "allez vous faire foutre !" écrit de sa propre main

UNE MASSE DE CUISINIERS EN MAL DE COMMUNICATION

A cet instant, une autre faction de la nouvelle génération, excédée par les dérives élitisto-mondialistes des "auteurs créateurs" dont la cuisine "confusionnelle" se voyait accusée de "mélanger tout avec n'importe quoi", se démarquait de la tendance Gault-Millau pour réaffirmer son attachement aux valeurs de l'exception culinaire française. A sa tête, Joël Robuchon, Alain Ducasse, Bernard Loiseau, Georges Blanc ou Alain Dutournier. Curieusement les "vieux" (Bocuse, Troisgros, Guérard, Senderens), pourtant formés à l'école classique et attachés aux valeurs de leurs maîtres, prenaient parti pour les "jeunes" allumés, sans doute plus irrités par l'aura médiatique de Bernard Loiseau et le triomphe professionnel d'Alain Ducasse (deux fois trois étoiles au guide Michelin) que convaincus par les élucubrations gustatives de leurs protégés qui ne tardèrent d'ailleurs pas à ranger ces encombrants papys et parrains au placard. Robuchon ayant battu en retraite, non sans décocher quelques flèches acérées à ses alliés de la veille en déclarant que le chef catalan Ferran Adrià, leader international de la cuisine moléculaire, "était (après lui) le meilleur cuisinier du monde", Ducasse, Loiseau et les autres se retrouvèrent quasiment seuls pour défendre une certaine idée de la cuisine française. Un combat inégal face à une véritable pensée unique rassemblant, dans le même discours, des médias toujours assoiffés de tendances novatrices et une masse de cuisiniers en mal de communication. Même le guide Michelin, lassé de se voir reprocher son conservatisme, se laissa emporter par cette obsession de la modernité, panacée obligatoire et rédemptrice de notre civilisation bien pensante. Agacé par la rivalité du



1



2

Gault-Millau, complexé par son image poussiéreuse, le guide rouge renonça à son statut d'arbitre pour plonger dans la mêlée en prenant parti pour le camp du curcuma face à celui du beurre blanc. S'alignant sans cesse sur son rival historique, quitte à toujours avoir un coup de retard, il se mit à consacrer systématiquement les restaurants avant-gardistes au détriment des institutions plus classiques. Du Grand-Monarque à Chartres à la Duchesse Anne à Saint-Malo, en passant par l'Océan au Croisic ou Jeanne de Laval aux Rosiers-sur-Loire, l'étoile de bonne table fut ainsi retirée à des maisons ayant eu le malheur de s'en tenir à leur répertoire traditionnel, fût-il excellent. D'autres ont fait depuis les frais de ce nettoyage ethnico-culinaire.

HORS DU DOGME MODERNISTE POINT DE SALUT

Quelques jours avant de mettre fin à ses jours, Bernard Loiseau, apprenant sa rétrogradation de 19 à 17/20 dans le Gault-Millau, avait fait cette remarque : "Je fais cette cuisine depuis vingt ans, qui me vaut encore tous les éloges de la Terre, et je ne sais faire que celle là, car elle est celle que j'aime. Mais que veulent-ils que je fasse? Je suis forgeron, je ne vais pas devenir électricien pour leur faire plaisir?". Une question primordiale, que la disparition du grand chef, même si elle n'y est pas directement liée, relançait alors au travers du débat sur le droit d'être reconnu pour ce que l'on est. Or, que nous répondent aujourd'hui les principaux guides et la critique : hors du dogme moderniste point de salut et la seule diversité qui vaille est celle que nous instituons nous et non celle qui veut que, au-delà de la querelle des anciens et des modernes, du terroir et de la world-food, du cuisinier "auteur" et du cuisinier "interprète", il existe une pluralité sensorielle, mais aussi éthique, de la cuisine française, exprimée à travers des styles et des discours aussi différents que complémentaires. Las, la seule obsession de nombre de cuisiniers est de se conformer aux critères récompensés par le Michelin, le Gault-Millau et cette critique fascinée par le délire moléculaire. Observateur privilégié, Alain Ducasse, maréchal victorieux et ambassadeur permanent de notre exception culinaire, s'en tient à une idée simple qu'il martèle depuis longtemps : "Chacun doit travailler selon son talent et ses compétences. Le poids excessif des tendances détourne hélas trop souvent ce métier de sa vocation. Dès lors que les règles basiques sont bafouées, que les repères disparaissent, chacun croit pouvoir faire mieux que l'autre. Les cuisines sont pleines de miroirs aux alouettes".

1> Christian Millau
2> Pierre Gagnaire
3> Edouard Loubet

SE FAIRE PLAISIR AVEC UNE CUISINE SINCÈRE ET AUTHENTIQUE

Ce dont la restauration française a surtout besoin, c'est, en effet, que les cuisiniers retrouvent le chemin des auberges de campagne, où qu'elles soient, et se libèrent des concours d'élégance. Ce que le public attend en premier lieu, ce n'est pas de manger, partout, la pâle ou piteuse copie de quelques adresses médiatisées, mais de se faire plaisir avec une cuisine sincère et authentique, quel que soit son niveau d'inventivité. Une carte courte, proposant des produits de saison provenant des marchés environnants et travaillés avec rigueur aura toujours plus de succès que l'inventaire complet des mixtures à la mode. L'important est de se simplifier la vie, en préférant toujours ce que l'on sait faire le mieux à ce que l'on croit pouvoir faire de mieux. Une leçon de bon sens que bien peu de cuisiniers acceptent d'entendre, même si, au bout de malheureuses expériences, ils finissent par l'admettre. Protégé par la forêt landaise dans son paradis d'Eugénie-les-Bains, à l'abri des tourmentes qui secouent la haute restauration, Michel Guérard, sage parmi les sages et maître incontesté de la cuisine contemporaine, exprime lui aussi des sentiments similaires : "Chez les cuisiniers qui manquent de personnalité, on trouve facilement des gens qui ne font pas la cuisine qu'ils aiment mais celle qu'ils croient convenir aux guides". Phénomène réel, sur lequel viennent se greffer les effets pervers de la médiatisation. Certains débutants, ayant vu des tocards gravir les marches de la renommée gastronomique en laissant simplement tomber un pot de confiture dans le pot au feu, se sont dit qu'il suffisait de singer les idoles avec quelques astuces bien aromatisées ou émulsifiées pour ramasser les toques et les étoiles. Du même coup, le moindre apprenti s'est vu pousser des ailes, puis des toques. On ne compte plus aujourd'hui les gâte-sauces "molécularisés" se prenant pour des Mozart du fourneau.

UN TRISTE CONSTAT

Ce tableau ne serait pas complet si l'on omettait la très inquiétante crise des vocations dans la profession, conséquence de mauvaises et anciennes mœurs, mais aussi d'un refus des contraintes horaires du métier. Longtemps mal payés, brimés, exploités, voire frappés ou humiliés, les employés de la restauration, lorsqu'ils se mettent à table, révèlent des situations insupportables dans ce monde sans pitié, mais ils sont aussi de plus en plus nombreux à ne pas vouloir travailler tard le soir, le week-end ou durant les périodes de vacances. Cette conjoncture de carence a pris des proportions dramatiques dans l'univers hôtelier, au point que, chaque jour, des centaines d'établissements, des plus simples aux plus prestigieux, s'arrachent les cheveux pour trouver du personnel. Aujourd'hui, c'est quasiment le personnel qui fait à sa guise, la pluie et le beau temps de l'emploi hôtelier. Et même si des réformes ont été entreprises, à coups de lois sociales favorables aux salariés, le métier de la restauration rebute de plus en plus la jeune génération. Ajoutons à cela la récession qui frappe depuis quelques mois et la redistribution des budgets vers d'autres genres de loisirs et nous aboutissons au triste constat ici dressé. Tout s'est conjugué pour envoyer le plus emblématique des arts de vivre à la française dans le mur. Si l'on ajoute à cela, comme il a été dit plus haut, le niveau consternant des recrues sortant de l'enseignement hôtelier, mais aussi le poids de la fiscalité, des charges sociales, des normes édictées par Bruxelles et d'une réglementation contraignante pour les patrons de restaurants, on a de quoi s'inquiéter pour l'avenir de la cuisine française. Cela est fort inquiétant, car, quoi que l'élite pensante veuille bien en dire, ce secteur est évidemment, et de loin, l'un des plus précieux sur le plan culturel. Faut-il qu'un homme se soit donné la mort pour que nos gouvernants et l'opinion publique lui accordent un peu plus de considération ? Encore heureux que la gastronomie n'ait pas de ministère, il ne manquerait plus que les énarques pour mettre les pieds dans le plat.

Périco Légasse

3



> LES PARADIS ARTIFICIELS DES ARÔMES ET DES ADDITIFS

Par Jean-Claude Ribaut



La saison truffière qui s'annonce va-t-elle, à nouveau, voir triompher la truffe de Chine et les arômes truffiers industriels ?

Le 21 septembre 1870, Bismarck et Von Moltke se tenaient à Ferrières, à 30 kilomètres de Paris assiégé. Ils enrageaient, car ils n'avaient pu mettre la main sur le lot de 17.000 bouteilles de Bordeaux cachées par l'intendant de la propriété des Rothschild. Alphonse de Rothschild prit la défense de son régisseur en affirmant que les prussiens voulaient le punir, parce que les faisans de la chasse des Rothschild qui volaient alentour, n'étaient pas encore truffés ! Au XIXème siècle, la truffe accompagne nécessairement le gibier. Il est vrai que la truffe a une odeur si insistante, si généreuse, et dont l'origine si imprécise fait mystère, que l'on n'a de cesse d'en manger, sans épuiser jamais cette délectation presque morbide, puisqu'elle ne parvient pas à trouver son objet, liée peut-être à un obscur instinct d'origine quelque peu génésique. Son parfum pluriel et insaisissable fait ressembler la truffe à ces oeuvres d'art, dont on ne saurait dire pourquoi elles vous captivent, sinon le fait de participer à l'illusion des origines.

QUARANTE TONNES
DE TRUFFES CHINOISES

Aujourd'hui les cuisiniers, face à la truffe, ont plusieurs attitudes. Ceux qui, tel le Docteur Faust, pactisent avec le diable, se laisseront abuser par la rutilante tuber indicum, ou truffe de Chine. Elle est en tout point semblable à celle de nos sous-sols, mais n'a pas son parfum. On importera cette année encore, une quarantaine de tonnes de truffe chinoise, soit le double de la production française de 2008, au prix d'une centaine d'euros le kilo, soit le dixième de la truffe du Périgord. Vendue à qui ? Aux charcutiers, aux restaurateurs. On trouve même, depuis quelques années, des truffes de Chine "en terre", bien moins déshydratées, qui conservent un peu du nez de leur terroir d'origine et captent plus facilement les arômes de la truffe noire (tuber melanosporum) à laquelle elle est parfois mélangée, ou, pire encore, auxquelles on ajoute des arômes truffiers de synthèse. Associé à un arôme artificiel de truffe, ce produit peut faire illusion. D'autant plus que certains apprentis sorciers, à la solde des fabricants d'arômes synthétiques, inondent l'Internet de propos et de recettes destinées à réhabiliter cette truffe inodore et insipide. Ayons une pensée émue à l'égard de l'arôme Patrelle des familles qui donnait un peu de couleur aux gibelottes de nos grand mères ! Selon une directive communautaire, les arômes artificiels sont destinés à donner une flaveur (un goût ou une odeur) à une denrée alimentaire, à l'exception des substances ayant exclusivement un goût sucré, salé ou acide. Une "belle" truffe de Chine, quelques gouttes d'arôme industriel, un peu de salade de mâche, le tour est joué, et la rosace de truffe sera facturée au minimum 50 €. Certains professionnels honnêtes préciseront la nature de la truffe employée. Mais en l'absence de toute obligation de traçabilité de ce produit, on peut être assuré que, ni vu ni connu, le silence et l'ambiguïté prévaudront.

LE COMIQUE
TRUFFIER

Il y a aussi les adeptes des truffes des quatre saisons (Tuber Uncinatum, Tuber Brumale, Tuber Aestivum, Tuber Mesentericum). Le résultat relève le plus souvent du comique truffier car la tentation est grande de renforcer leur goût par un dosage plus ou moins subtil d'arômes synthétiques baptisé huile de truffe. "Nous obtenons cette huile en mariant un arôme de truffe noire avec notre huile d'olive extra vierge, dit un fabricant. L'arôme provient de la ville de Grasse, sur la Côte d'Azur, célèbre pour la production d'arômes et de fragrances. Nous l'avons choisi comme étant le plus proche possible de la saveur naturelle." On appréciera les références à la ville de Grasse ancienne capitale des parfums, au soleil de la Côte d'Azur, au mystère des fragrances, avant l'aveu final. Il s'agit bien d'arômes synthétiques.

UNE PHARMACOPÉE
COMPLÈTE

Pour déterminer tous les composants d'un arôme, les chimistes utilisent la technique dite du "Headspace". Elle permet d'aspirer les effluves aromatiques d'un produit au moyen d'une pompe à vide. Ces effluves sont ensuite piégés afin d'être concentrés puis analysés. L'analyse se fait au moyen d'un chromatographe en phase gazeuse couplé à un spectromètre de masse. La chromatographie permet de séparer les différents constituants d'un mélange : les effluves sont dégagés à des moments différents (du fait de leur composition chimique, de leur taille, de leurs propriétés physico-chimiques…) appelés temps de rétention. La détection de ces molécules est matérialisée par des pics. Ensuite, la nature chimique de ces pics est déterminée par un spectromètre de masse qui permet de déterminer la masse des composés et de calculer leur formule chimique. L'exemple le plus connu est celui de la vanilline, composant essentiel de la vanille, dont les chimistes effectuent la synthèse à partir de clous de girofle ! L'action de l'industrie chimique ne se limite pas aux arômes. Ses ravages se font aussi sentir au moyen des additifs : exhausteurs de goût, édulcorants, agents de texture. Parmi les autres additifs, on peut citer les humectants (utilisés pour prévenir le dessèchement de certains aliments, les affermissants, les anti-moussants, les amidons modifiés (pour stabiliser la viscosité aux hautes et basses températures)… Bref, la pharmacopée est complète.

LE SYNDROME
DU RESTAURANT CHINOIS

Ces produits menacent-ils notre santé ? On sait, depuis Paracelse que : "Tout est poison, rien n'est poison, ce qui fait le poison c'est la dose." Il faut donc raison garder et ne pas jeter le bébé avec l'eau du bain. Cette sagesse peut-elle encore être partagée par l'agro-alimentaire dont les cellules marketing ont pris l'habitude de nous faire manger du concept, comme vient encore de le démontrer le SIAL. Les industriels qui s'intéressent à la cinquième saveur - notion particulière à la cuisine asiatique - emploient le glutamate de sodium, dans de nombreux plats cuisinés, surgelés, mélanges d'épices, soupes en boîte et en sachets, sauces vinaigrettes et même saucisses et jambon ! Une notice éditée par un grand conserveur ose même la métaphore musicale : "Si les composantes du goût étaient comparées aux sons d'un orchestre, "umami" (glutamate) serait la contrebasse". Le glutamate, acide aminé essentiel, employé dans les cuisines asiatiques, n'est qu'un exhausteur de goût qui, d'ailleurs, ne fait pas l'unanimité. L'encyclopédie Quid relève son "rôle neurologique nocif", tandis que le Dictionnaire de l'alimentation (Yudkin - R.Laffont) note qu'il est à l'origine du "syndrome du restaurant chinois..." caractérisé par des douleurs au cou, des maux de tête et parfois des palpitations". Quant aux huiles de truffe, elles imprègnent le palais d'une saveur étrangère au monde truffier et sont indigestes. La truffe de Chine au glutamate, voici une recette à laquelle personne ne semble encore avoir pensé.



HUÎTRES
QU'ELLE ÉTAIT VERTE MA MARENNES !

Par Gilles Pudlowski

Star de l'huître française, la Marennes-Oléron est un trésor charentais. Visite à quelques uns de ses meilleurs faiseurs.

Les huîtres de la "Mare Santonum", actuel bassin de Marennes, étaient déjà expédiées à Rome pour les banquets des grandes familles. La plate est l'huître originelle du lieu. Mais, en 1868, le navire Morlaisien décharge sa cargaison de portugaises dans l'estuaire de la Gironde à la suite d'une tempête. Elles vont se reproduire rapidement. En 1922, la plate subit une épizootie qui anéantit l'espèce. La portugaise devient l'huître "officielle" de Marennes-Oléron. Vers 1967, celle-ci donna des signes d'affaiblissement, et, en 1971, 80% des stocks ont disparu. Les scientifiques proposent d'implanter la gigas issue du Canada et du Japon. La nouvelle Marennes est une Crassostrea Angulata Gigas, affinée ou élevée en claire, de goût plus fin, moins âpre, quoique moins iodée, que les pleine mer, mais avec une meilleure conservation, une purification naturelle et un verdissement de ses branchies, qui lui vient d'une algue naturelle nommée navicule bleue. On compte quatre ans pour que l'huître atteigne sa maturité. L'élevage comporte ***plusieurs étapes :*** d'abord, le captage. L'huître peut se reproduire à partir de trois ans. La ponte a lieu l'été. Chaque huître pond un à trois millions d'œufs qui, fécondés, deviennent des larves. Elles auront quinze jours pour se fixer et devenir de jeunes huîtres, que l'on appelle "naissain". Les ostréiculteurs placent des "collecteurs" sur leur chemin, au gré de l'eau. Là, les jeunes huîtres fixées, vont commencer à se nourrir et à grossir. Vient la ***deuxième étape :*** l'éclaircissement. On éclaircit les collecteurs en supprimant quelques-unes des larves qui s'y sont fixées, car en huit mois, la jeune huître atteint deux cents fois la taille de la larve. Il faut donc lui faire la place nécessaire à son développement. ***Troisième étape :*** le demi-élevage. Les jeunes huîtres, de huit à douze mois, toujours fixées aux collecteurs sont placées dans des parcs appelés "parcs de demi-élevage" afin de s'y nourrir suffisamment. Elles y resteront de un à deux ans. Pendant cette phase, les ostréiculteurs retournent régulièrement les collecteurs pour éviter que les prédateurs (tels bigorneaux ou étoiles de mer) s'y fixent.



1



3



2

1 - Gérard Gillardeau
2 - Bourriche d'huîtres prêtes au départ
3 - Nettoyage des huîtres au jet d'eau
Reportage photo : Maurice Rougemont

L'HUÎTRE DE GASTRONOMIE PAR EXCELLENCE

Quatrième étape : l'élevage. Entre dix-huit et vingt quatre mois, les huîtres sont détachées des collecteurs : c'est le "détroquage". Les plus belles sont placées dans des poches (conteneurs grillagés d'un mètre sur cinquante centimètres) sur des supports de fer appelés "tables", dans les parcs d'élevage. La Marennes affinée est l'huître de gastronomie par excellence. Michel Guérard la propose rehaussée d'une chantilly de café vert et Marc Meneau, dans sa vraie nature, en gelée d'eau de mer. La fine de claire est riche en eau et de chair fine, la spéciale volumineuse et d'une douceur affirmée. La "pousse en claire" Label Rouge, généreuse, ferme, croquante, longue en bouche, est la Rolls du genre.

> Daniel et Patricia
Conseil, au bout de la grève, 17390 La Tre
Tél. 05 46 36 13 45
Daniel incarne la 4e génération de Conseil présente tout au bout du port de la Tremblade et à deux pas du ponton. Ce spécialiste de l'affinage en claire ("afin de permettre à l'huître de s'enrichir en phyto-plancton"), est intarissable sur le sujet. "La claire est à l'huître, ce que le fût est au vin", explique-t-il avec science. Sa "pleine mer" plus salée est aussi plus iodée. La "fine de claire", qui a passé un mois dans les claires, est plus riche, plus longue en bouche. La spéciale, qui a passé deux mois en claire, est la plus charnue. "Ce qui fait la différence, c'est le terroir, donc la terre de la claire. La nôtre est argileuse, douce au toucher. C'est comme pour le vin, chaque AOC a sa spécificité". Sa "pousse en claire", qui est restée quatre mois en claire, offre sa finesse, sa longueur et sa fraîcheur, sagement dosées. Cet ostréiculteur au physique de vieux loup de mer est un des puristes du genre.

> David Hervé,
le Cabanon de l'Huître,
2 av. de Beaupréau, 17390 Ronce-les-Bains
Tél. 05 46 36 03 88
Un bout de terre entre mer et eau : c'est là, au bout de nulle part et d'un chemin dans la campagne qu'on rencontre ce "wonder kid" de la Marennes pur cru. Ses parents étaient ostréiculteurs à la Tremblade. David, 40 ans, est installé depuis dix ans dans son cabanon d'où il règne sur 20 ha de claires. Il affine des pousses en claires qui font florès à Paris. Pierre Gagnaire, le Dôme, la Cagouille, entre autres, lui font confiance. Sa spéciale n°2, affinée six mois, avec patience est fine, riche, "séveuse", particulièrement charnue et noisetée, d'une exceptionnelle longueur. Au "top" du genre.

> Ewenn Stephan,
5, rue du Duc Elie, 17320 Hiers-Brouage
Tél. 03 06 86 38 04 48
36 ans, breton de Belle île en Mer, fils de pêcheur, avec son look moderne de pâtre grec, la boucle d'or à l'oreille, Ewenn Stephan est l'original de la région. Il a fait des études d'aquaculture et s'est, de fil en aiguille, passionné pour les huîtres et la région charentaise. Etabli sur un ancien site dédié à l'élevage de palourdes, au milieu de nulle part et un bout d'un chemin de terre, il n'élève que des pousses en claire qu'il livre à quelques poissonniers et particuliers passionnés. L'iode et la fraîcheur, pour une perle, vive, salée, noisetée : voilà les traits dominants d'un produit à part. A découvrir pour s'étonner.

> Gillardeau,
B.P. 70, 17560 Bourcefranc
Tél. 05 46 85 03 84
Creuses, vives, iodées, charnues : ce sont les huîtres Gillardeau qui jouent les stars de Marennes sans en revendiquer l'appellation. On les trouve sur les meilleures tables de France : accordées à la laitue frémissante (Jacques Le Divellec), à la "chantilly de café vert" (chez Michel Guérard), en gelée d'eau de mer (chez Marc Meneau) ou aux poireaux à la manière du Nord (chez Marc Meurin à Busnes). Ou encore chez Troisgros, Pic, Passédat et Gagnaire. Dans tous les cas, ce concentré de mer et d'iode qu'offre l'huître Gillardeau est au "top" de son art. Gérard, qui a repris en 1978 la maison fondée par son grand-père Henri au XIXe siècle, apporte tout son soin à l'élevage en claires. Il achète ses huîtres en écloserie en Vendée et en Normandie, les élève en Bretagne, en Normandie et en Irlande, où elles bénéficient de fort courants marins et font le plein d'iode, avant de les affiner à Marennes où elles gagnent leur côté charnu. Elles sont vendues sous le nom de "spéciales Gillardeau". Ce processus explique leur singularité et leur… prix.

> Le Banc d'Aline,
cabane des Claires,
voie de la Cayenne, BP 80067, 17320 Marennes
Tél. 05 46 47 93 43
La mignonne Aline Dubuy veille sur un hectare de claires produites par son mari sur la colline de Marennes. Sa spécialité ? La fine de claire, vive, noisetée, proposée ici après un mois minimum d'affinage à prix raisonnable, dans un bâtiment neuf ("la cité de l'huître") mis en place par le conseil général pour mieux faire connaître le produit. On goûte, on s'informe et on se fait expédier aisément sa bourriche à Paris et ailleurs. Bon rapport qualité/prix.

A TABLE !

La cabane de James
Cette cabane d'ostréiculteur plus vraie que nature a été créée de toutes pièces il y a 13 ans par James Robert qui accueille avec cœur et caractère. Son grand-père était pêcheur, son père aussi. Lui, propose le meilleur de ce qui arrive sur les quais de la Cotinière. Sardines grillées, mouclade, tournedos de thon, huîtres "du voisin", petit salé de cabillaud au lard séché, blanc de seiche à la plancha, rougets à la moelle ou encore céteaux, sur l'ardoise ou en suggestion, au bouche à oreille, font bougrement plaisir.

Le Relais des Salines,
port des Salines, le Grand Village, île d'Oléron
Tél. 05 46 75 82 42 Menu : 17 (déj.) €. Carte : 30 €

> Un lieu à visiter
Le Futuroscope ostréicole
L'aventure de l'huître contée à travers des "cabanes spectacle" : voilà ce qu'on trouve ici avec une architecture contemporaine reproduisant les anciennes demeures d'ostréiculteurs et expliquant, de façon didactique et imagée, les diverses étapes de la fabrication de l'huître, sa naissance, son élevage, son affinage, mais aussi la vie autour de l'huître et celle des ostréiculteurs. Bref, une sorte de Futuroscope ostréicole pour petits et grands.

La Cité de l'Huître,
voie de la Cayenne, BP 60038, 17320 Marennes
Tél. 05 46 36 78 98

> Une recette
Huîtres chaudes à la charentaise

Ingrédients pour 4 personnes :
24 huîtres Marennes Oléron N°3, 1 gousse d'ail, 2 échalotes, persil, chapelure, citron, beurre. Ouvrir les huîtres. Couper le noeud et mettre au four 10 mn. Pendant ce temps, préparer un beurre meunière en y ajoutant ail et échalotes. Puis, au dernier moment, mettre la chapelure et le persil dans ce beurre. Sortir les huîtres du four, les égoutter sans les sortir de leur coquille et napper avec le beurre cuisiné. Servir aussitôt.



Patricia et Daniel
Reportage photo : Maurice Rougemont

LOIRET ET GÂTINAIS

SAVEURS AUTHENTIQUES

Originaire du Loiret où il a passé son enfance, Fabrice Prochasson, chef de cuisine chez Lenôtre et Meilleur ouvrier de France 1996, a toujours eu envie de rendre hommage à sa région natale, aux hommes et aux femmes de la campagne, à leur travail et aux produits précieux qu'ils produisent et récoltent ; qu'il s'agisse du safran ou du miel du Gâtinais, du gibier de Sologne, de l'andouille de Jargeau ou des vins de l'Orléanais. Réalisé avec la complicité de l'historien Jacques-Henry Bauchy et du photographe Patrick Rougereau, son livre "Loiret & Gourmandise", préfacé par Gaston Lenôtre, atteint parfaitement cet objectif. Les quatre recettes que nous vous proposons de réaliser chez vous sont une invitation à découvrir ou redécouvrir ce terroir enchanteur.

FEUILLETE PITHIVIERS

> POUR 6 À 8 PERSONNES :

650 g de pâte feuilletée achetée chez le boulanger ou chez le pâtissier
450 g de poudre d'amande de bonne qualité
280 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
50 g de fécule de maïs
200 g de beurre en pommade
6 jaunes d'œufs
1 petit verre de rhum de bonne qualité
Préparation : 30 mn
Cuisson : 40 mn

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte feuilletée et former deux abaisses, l'une de 28 à 30 cm, d'environ 3 mm d'épaisseur, et l'autre de 30 à 31 cm et de 4 mm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande avec 250 g de sucre glace et le sucre vanillé. Ajouter la fécule et mélanger. Mettre le beurre en pommade dans un autre saladier et y incorporer délicatement l'appareil aux amandes. Lorsque le mélange est homogène, ajouter 5 jaunes d'œufs un à un, puis le rhum.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé et y déposer la plus petite et plus fine abaisse de pâte feuilletée. Piquer légèrement, puis étaler la crème d'amande en conservant les bords vierges sur 2 cm tout autour. A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords avec un peu d'eau froide. Recouvrir l'ensemble avec la deuxième abaisse et pincer les bords ensemble avec les doigts. Fouetter le jaune d'œuf restant, puis en badigeonner soigneusement toute la surface du Pithiviers. Rayer en arrondi le dessus avec la pointe d'un couteau, puis pincer les bords avec la lame. Piquer légèrement, puis dorer une nouvelle fois au jaune d'œuf. Cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Au bout de 30 minutes de cuisson, vérifier que le dessous du Pithiviers est bien cuit et tourner d'un demi-tour. Saupoudrer le dessus avec le sucre glace restant et remettre dans le four à 210°C (th 7) sur la position grill. Laisser dans le four pendant 2 à 3 minutes pour caraméliser légèrement le dessus du Pithiviers.

Avant de servir :

Servir le Pithiviers 30 minutes après l'avoir sorti du four, alors qu'il est encore tiède.



> *Pithivier feuillete*



> *Gougeonette sandre rose*

GOUJONNETTE DE SANDRE EN NAGE DE ROSE

> POUR 6 PERSONNES :

1 sandre de 1,5 kg
10 g de gros sel
120 g de carottes
100 g de vert de poireau
1 gousse d'ail
1 oignon
2 échalotes
15 cl de vin blanc d'Orléans
2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc d'Orléans
2 cuillerées à soupe d'huile de noisette
Quelques gouttes d'eau florale de rose
10 cl de crème liquide
1 bouton de rose fraîche de Bellegarde
Quelques feuilles de coriandre fraîche
Quelques dés de tomate fraîche
Sel, poivre

Pour les pois gourmands et les boutons de girolles :

700 g de boutons de girolles
500 g de pois gourmands
80 g de gros sel de mer
50 g de beurre salé
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

*Préparation : **1h10***
*Cuisson : **1h15***

Pois gourmands et boutons de girolles (première étape) :

Laver les girolles puis les laisser sécher dans un linge propre pendant 2 heures. Ecailler le sandre, le laver, puis en lever les filets. Retirer soigneusement toutes les arêtes. Tailler les filets en goujonnettes (petits filets). Conserver l'arête centrale, en retirer le sang, la laver, puis la concasser. Mettre cette arête dans une casserole avec 1 litre d'eau froide et porter à ébullition. Ecumer et ajouter le gros sel. Laisser frémir pendant 20 minutes. Au bout de ce temps, passer le fumet au chinois et réserver dans une casserole. Eplucher, laver, puis couper finement les carottes. Laver le vert de poireau, puis le couper en fines lamelles. Eplucher la gousse d'ail. Eplucher et émincer finement l'oignon et les échalotes. Mettre de côté la moitié des échalotes. Ajouter tous les autres petits légumes dans le fumet de poisson et laisser cuire pendant 5 à 6 minutes. Dans une petite casserole, rassembler les échalotes ciselées restantes avec le vin et le vinaigre. Porter à ébullition, puis laisser réduire de deux tiers.

Pois gourmands et boutons de girolles (deuxième étape) :

Laver, puis équeuter les pois gourmands. Dans une casserole, faire bouillir 2 litres d'eau additionnée du gros sel. Plonger les pois gourmands dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Refroidir aussitôt sous l'eau froide. Couper les pois gourmands en biseau, puis les cuire à la poêle avec le beurre salé sans les laisser colorer. Parallèlement, poêler les girolles avec l'huile d'olive. Saler légèrement en fin de cuisson. Rassembler les pois gourmands et les girolles. Mélanger. Assaisonner les goujonnettes de sandre de sel, puis les badigeonner légèrement d'huile de noisette. Les immerger dans le fumet contenant les petits légumes et porter à frémissement. Retirer du feu, couvrir la casserole et laisser reposer pendant 5 minutes. Récupérer 30 cl de fumet de poisson pour le verser dans la réduction d'échalotes. Ajouter l'eau de rose et la crème. Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ciseler finement le bouton de rose et les feuilles de coriandre. Mélanger.

Avant de servir :

Répartir les goujonnettes de sandre dans les assiettes, ainsi que les petits légumes du fumet, les dés de tomate, les pois gourmands et les girolles. Décorer avec la chiffonnade de rose et de coriandre.



POT AU FEU DE FOIE GRAS
LEGUMES DU JARDIN

> POUR 4 PERSONNES :

4 grains de poivre noir
100 g de couenne de lard
1 branche de thym
3 feuilles de laurier fraîches
2 navets
2 rutabagas
3 carottes
670 g de foie gras
1 poireau
1 chou frisé
60 g de crépine
1 mètre de ficelle à brider
Fleur de sel de Guérande
Sel, poivre

Pour le sirop de vinaigre d'Orléans :

20 cl de vinaigre de vin rouge d'Orléans
350 g de sucre

Préparation : 1 h
Cuisson : 55 mn

Dans une cocotte, verser 3 litres d'eau additionnée du poivre en grains et de sel. Ajouter la couenne de lard, le thym, le laurier et porter à ébullition. Eplucher et laver les navets, les rutabagas et les carottes. Les couper d'une façon calibrée et régulière, puis les mettre à cuire dans le pot au feu pendant 20 minutes environ. Couper le foie gras en quatre dans la longueur. Dénerver superficiellement et assaisonner de sel et poivre. Réserver au réfrigérateur. Laver soigneusement le poireau sous un filet d'eau froide, puis le découper en tronçons de 5 cm. Prélever 12 belles feuilles vert clair et tendres dans le chou, qui serviront à envelopper le foie gras. En retirer la nervure centrale, puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante très salée pendant 1 minute. Les refroidir aussitôt dans un saladier rempli d'eau froide et de glaçons. Les égoutter, puis les sécher bien à plat dans du papier absorbant. Laver les feuilles de chou restantes et les découper en lanières.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Passer très rapidement les morceaux de foie gras sur une grillade très chaude, recto et verso. Poser dans un plat à rôtir et cuire au four pendant 1 minute. Au terme de cette cuisson, retirer l'excédent de graisse et réserver.

Sirop de vinaigre d'Orléans :

Mettre 30 cl d'eau dans une casserole avec le sucre. Cuire l'ensemble jusqu'à 130°C. Ajouter le vinaigre et une pincée de poivre. Porter de nouveau à ébullition et laisser cuire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Réserver au chaud. Sur le plan de travail, étaler une bande de crépine de 20 cm de long par 10 de large. Poser dessus 3 demie feuilles de chou en les faisant se chevaucher d'environ 1 cm. Déposer une tranche de foie gras au centre, puis rouler le tout de façon à obtenir un mini rôti bien serré. Ficeler l'ensemble. Répéter l'opération avec les autres tranches de foie gras. Réserver au réfrigérateur. Ajouter les lanières de chou et les tronçons de poireau dans le pot au feu bouillant. Laisser cuire encore 5 à 10 minutes. Plonger les mini rôtis de foie gras au dernier moment et pendant 2 minutes seulement.

Avant de servir :

Servir le pot au feu dans des assiettes à soupe, accompagné du sirop de vinaigre d'Orléans et de fleur de sel de Guérande.



> Pot au feu foie gras légumes du jardin

POIRE D'OLIVET
RÔTIE AU MIEL ET PISTILS DE SAFRAN

> POUR 6 PERSONNES :

50 g d'épines vinettes
2 cuillerées à soupe de Porto blanc
6 poires d'Olivet
1 citron jaune
1 gousse de vanille Bourbon
150 g de sucre blanc en poudre
150 de miel d'acacia du Gâtinais
20 pistils de safran
100 g de beurre
8 cl de crème liquide
Quelques feuilles de verveine fraîche
1 gousse de vanille coupée en petits morceaux pour le décor
Préparation : ***50 mn***
Cuisson : ***30 mn***

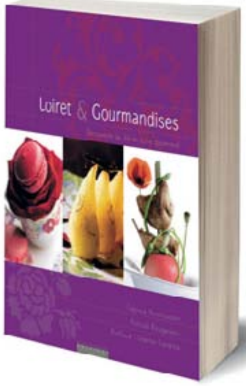
Laver les épines vinettes, puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 minutes. Les rafraîchir aussitôt sous l'eau froide, puis les égoutter soigneusement. Les mettre dans un bol avec le Porto blanc. Eplucher et laver les poires. Les couper dans la hauteur en trois parties égales. Retirer le pédoncule et les pépins. Tailler légèrement chaque morceau de poire de façon régulière et esthétique pour leur donner une forme de grosse olive. Badigeonner de citron et réserver.

Préchauffer le four à 140°C (th. 4-5).
Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et en extraire les petites graines. Réserver séparément la gousse et les petites graines. Dans une sauteuse ou dans tout autre plat suffisamment grand pour contenir toutes les poires et pouvant également aller au four, faire chauffer le sucre avec une goutte d'eau. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une couleur blonde. Ajouter le miel, les pistils de safran et la gousse de vanille (sans les petites graines). Cuire l'ensemble à 135°C, au grand boulé. C'est-à-dire que lorsque l'on roule une petite quantité de la cuisson du sucre entre les doigts il se forme une petite boule dure. Cette opération s'effectue en trempant les doigts dans un bol d'eau glacée avant et après avoir prélevé la cuisson du sucre (ceci peut éventuellement se faire à l'aide d'une petite cuillère). Ajouter alors les 18 morceaux de poires et 50 g de beurre coupé en petits morceaux. Poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes, en retournant les poires à mi-cuisson et en ajoutant au fur et à mesure 30 g de beurre coupé en petites parcelles. Arroser très fréquemment les poires du jus de cuisson. Passer ensuite au four pendant 10 minutes, en continuant d'arroser souvent les poires et en ajoutant encore 20 g de beurre. Augmenter alors la température du four à 180°C (th. 6) et laisser caraméliser pendant 2 à 3 minutes. Au terme de cette cuisson, retirer les poires de la sauteuse. Ajouter les épines vinettes, les petites graines de vanille et la crème liquide au jus de cuisson. Mélanger l'ensemble sur feu doux.

Avant de servir :
Dresser les poires chaudes ou tièdes dans les assiettes et arroser de sauce. Décorer de feuilles de verveine fraîche et de petits morceaux de gousse de vanille. Servir avec une quenelle de glace au lait entier et safran et un verre de Montlouis moelleux bien frais.



> Poire olivet safran



> LE LIVRE

Edité par Studio Rougereau éditeur, ce livre n'est pas encore disponible dans toutes les librairies. Vous pouvez-vous le procurer en téléphonant au 02 31 44 78 37 ou en vous rendant sur le site www.studio.rougereau.com 192 pages 33,17 €

> L'AUTEUR

Fabrice Prochasson est né en 1965 à Montargis dans le Loiret. Il a grandi à Ouzouer-sur-Bellegarde avec sa mère Roselyne et ses grands-parents Andrée et Paul Asselin, puis il a vécu – à partir de 5 ans - à Bellegarde dans le Loiret limitrophe du Gâtinais, de la Sologne, du Giennois et de la Beauce. Son grand-père Paul était gardien d'oies dans son jeune âge puis paysan, et surtout un amoureux de la nature, des plaines, de la cueillette, de la pêche du gibier et de ses chiens de chasse. Son autre grand-père, André Prochasson, était tonnelier et Meilleur Ouvrier de France en Boissellerie d'Art en 1955. Fabrice Prochasson entre le 16 août 1988 chez Lenôtre où il est aujourd'hui chef de cuisine.

Photos : Patrick Rougereau

GUY MARTIN

"JE NE SUIS PAS UN REVANCHARD"



Chef du Grand Véfour, Guy Martin n'a pas perdu la foi avec sa troisième étoile. Plus dynamique que jamais, il fait feu de tout bois : deux livres, une école de cuisine, des sandwicheries d'un nouveau genre... le beau gosse du Palais Royal fourmille d'idées et de projets.

L.G > A l'heure où tout le monde parle de crise, comment se porte l'institution Grand Véfour ?



G.M > Dans l'ensemble, plutôt bien. Jusqu'à la fin du mois de juillet, notre chiffre d'affaires était en progression. Actuellement nous connaissons un léger tassement, mais nous sommes toujours dans le positif par rapport à l'an passé.

L.G > Vos clients vous parlent-ils de leur business ?

G.M > La situation est préoccupante, mais ça n'est pas le sujet ici. Ils me parlent plaisir, de leurs expériences gustatives… Je crois qu'il est important de pouvoir se préserver des moments hors du temps. Le Véfour favorise ce genre de parenthèse.

L.G > L'an passé, le guide Michelin vous a retiré une étoile. Cette décision vous a-t-elle semblé justifiée ?

G.M > Je n'ai fait et je ne fais aucun commentaire.

L.G > Avez-vous, malgré tout, changé quelque chose dans votre façon d'aborder votre cuisine ?

G.M > Non… On fait ce que l'on sait faire et du mieux que l'on peut. Je viens de terminer l'élaboration de ma nouvelle carte qui sera axée sur les gibiers, les légumes et les fruits d'hiver comme le rutabaga, les crosnes, le coing… J'en suis très content. Je propose une cuisine qui met en avant les produits du terroir auxquels j'associe quelques épices qui évoquent les voyages. Pour moi, c'est franc, c'est net et c'est surtout la cuisine que j'aime.

L.G > Deux livres, une école de cuisine, un nouveau concept de sandwicherie... Vous semblez plus actif que jamais : quel est votre moteur ?

G.M > C'est l'amour. L'amour de ce que je fais…l'amour des belles choses. Je publie en moyenne deux livres par an, mais je ne considère pas ça comme un travail. Je suis naturellement les saisons, je prépare mes recettes pour mes potes ou mes restos et je note tout. C'est assez simple. C'est sur ce principe que j'ai écrit "Guy Martin, A la Carte!" qui vient de sortir chez Minerva. L'idée, c'était de proposer une cinquantaine de recettes à savourer entre copains. Je publie également, parallèlement aux 75 ans d'Air France pour qui je créé les menus de l'Espace Première depuis 2004, "Le Tour du Monde en 75 recettes" aux Editions du Cherche-Midi.

L.G > Il sort tellement de livres... est-ce une activité lucrative ?

G.M > Il faut le croire puisque mon éditeur m'en redemande régulièrement ! Certains sont traduits en anglais, en italien, en espagnol. Je sors d'ailleurs mon seizième livre en décembre. Mais ce sera très différent. C'est un éditeur japonais qui m'a demandé de créer un ouvrage exceptionnel, un livre-objet, en japonais, sur lequel j'ai travaillé durant trois ans avec trois photographes japonais. On y trouvera, outre des photos somptueuses, des baguettes signées Christofle. Le prix de vente dépassera les 600 euros et seuls quelques exemplaires devraient être disponibles en France.

L.G > Vous êtes si connu que ça au Japon ?

G.M > Suffisamment en tout cas. J'adore le Japon où je me suis rendu une cinquantaine de fois. Je suis consultant depuis douze ans du restaurant Pont du Ciel à Osaka et si j'y vais moins qu'avant, j'y séjourne environ huit jours par an. J'ai toujours tout aimé de la culture nippone, sa cuisine mais aussi son théâtre, les combats de sumo, les traditions, les monuments, les paysages... Le Japon est pour moi une source incroyable d'inspiration. J'y ai donné des cours de cuisine et j'écris régulièrement des critiques culinaires dans le magazine "25 ans". Nous ne sommes pas si nombreux, comme chefs français, à être présents là-bas depuis si longtemps.

L.G > Revenons en France et à Paris où vous avez ouvert l'Atelier Guy Martin...

G.M > Depuis trois ans, j'avais visité des dizaines d'endroits sans succès jusqu'au jour un ami m'a dit "je crois que j'ai quelque chose pour toi". Il s'agissait d'un hôtel particulier. Quand j'ai passé le porche, j'ai senti qu'en effet ce serait là, au 35 rue de Miromesnil dans le 8e arrondissement : un lieu caché, un peu privilégié qui se découvre au fond d'une cour toute calme au cœur de Paris. Une signature à rebondissements pendant l'été 2007, dix mois de travaux et j'ai pu réaliser un de mes rêves. L'atelier a ouvert en avril dernier. Un de mes principaux objectifs : que la préparation des plats devienne un jeu et un plaisir, un petit moment festif pour ensoleiller la vie.

L.G > Combien de personnes employez-vous sur cette école ?

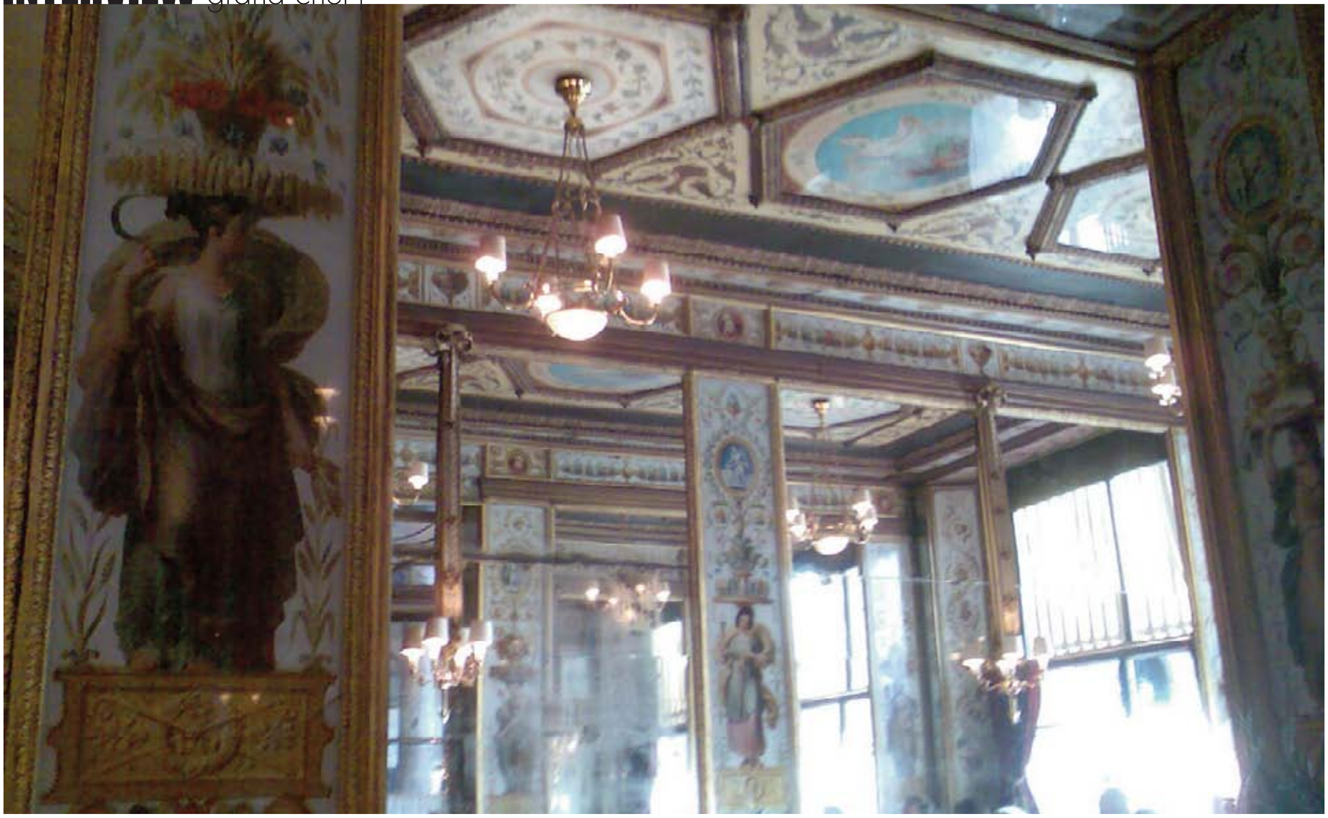
G.M > Huit personnes à temps plein. Que des professionnels dont la plupart ont travaillé au Grand Véfour. Nous avons même, depuis janvier, un ancien inspecteur du Guide Michelin. On y donne des cours qui peuvent rassembler de une à cent vingt personnes. Nous nous ouvrirons aux professionnels au printemps…

L.G > Est-ce un business rentable ?

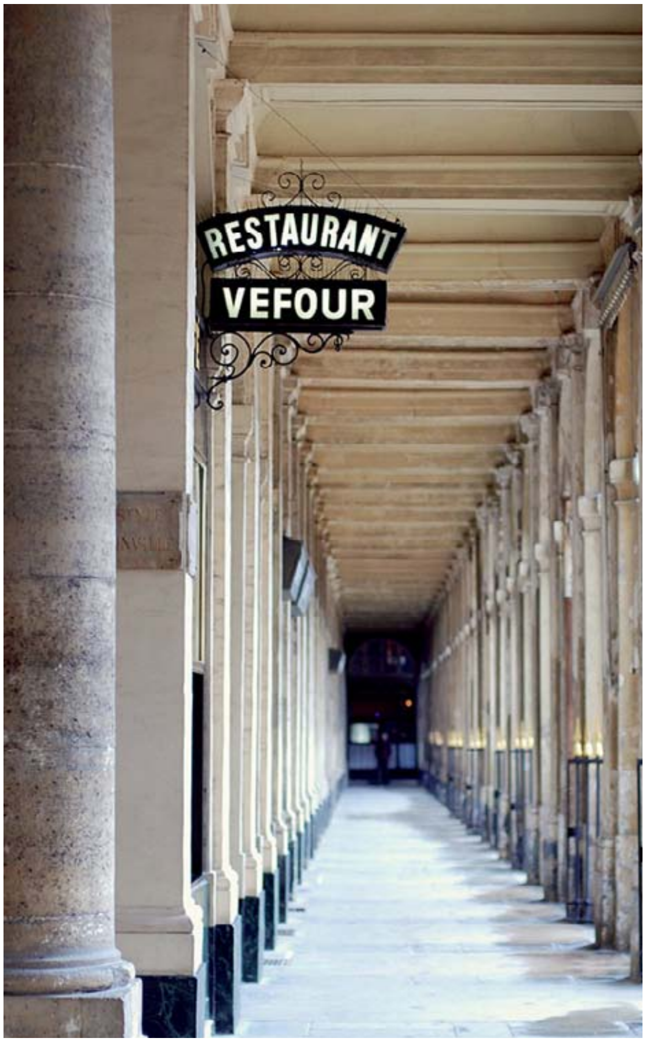
G.M > Je ne calcule pas. Je ne cherche pas à devenir l'homme le plus riche de la terre, je veux simplement m'amuser, réaliser mes envies. Il y a une école, il n'y en aura pas dix.

L.G > Comment expliquez-vous cet engouement pour les écoles de cuisine ?

G.M > Il y a eu une coupure en 1968 et il n'y a pas eu de transmission du savoir entre générations. C'est particulièrement vrai pour la cuisine. Aujourd'hui, les gens qui reçoivent ont besoin d'apprendre, ils ont envie de ça et ça marche. C'est un gros marché.



"Je ne cherche pas à devenir l'homme le plus riche de la terre"



L.G > *Le marché de la cuisine rapide est aussi porteur. Votre nouveau concept de sandwicherie de luxe, Miyou, s'inscrit dans cette lignée…*

G.M > *J'en ai ouvert deux pour le moment, un premier à l'aéroport de Roissy-Charles de Gaulle, le second à Paris, et je suis très heureux car cette nouvelle approche de la sandwicherie a été désignée par Bra Tendances Restauration comme le meilleur concept tendance cette année. C'est destiné à une clientèle exigeante et raffinée pour qui le luxe et la qualité sont des références. Miyou est un nom d'inspiration japonaise qui évoque la nourriture spirituelle et le bien-être du corps. C'est aussi "toi et moi"… On y trouve des salades, des wraps, des sandwichs baguette ou club, des mini-bouchées, des tartes… On peut également y manger végétarien. Je crois que cela répond bien à l'attente d'une certaine clientèle.*

L.G > *Ce concept est-il amené à se développer ?*

G.M > *On en parle, mais rien ne presse.*

L.G > *Vous semblez toujours de bonne humeur…*

G.M > *Il faut être économe de son mépris, il y a tant de nécessiteux. Ca n'est pas de moi, c'est de Châteaubriand.*

propos recueillis par Bruno Lecoq

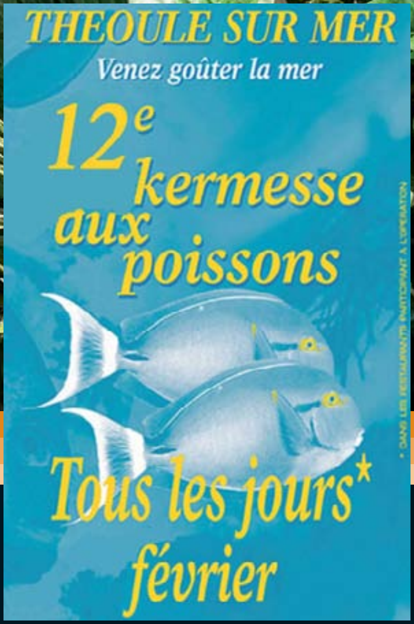
> http://www.grand-vefour.com/fr/navigation.htm

Le meilleur de la Côte d'Azur
Théoule-sur-Mer

Simple et Authentique
tout au long de l'année
un art de vivre en baie de Cannes







Octobre
Arts et Vin

La VIème édition de Théoule Arts et vin (18-19 octobre), avec ses stands de vignerons, ses expositions artistiques, son bouilleur de cru à l'ancienne, ses animations musicales, ses dégustations d'oursins, de champignons et de produits locaux, son concours du meilleur sommelier régional (trophée du Tire-Bouchon d'or)... a connu un formidable succès populaire. Il est vrai que pour cette sympathique "bacchanale" annuelle, le soleil était au rendez-vous.

Décembre
Chemin des crèches

La VIème édition du Chemin des Crèches de Théoule-sur-Mer, principalement consacrée aux crèches du Comté de Nice et de Provence, aura lieu du 6 décembre 2008 au 4 janvier 2009. Outre la mise en scène de plusieurs dizaines de crèches en divers lieux de la vieille cité des "pêcheurs" et l'expo-vente de santons, diverses animations musicales, festives et gourmandes sont à l'affiche de ce "temps de Noël" en bord de Méditerranée.

Février
Chemin aux poissons

La Traditionnelle Kermesse au Poissons de Théoule-sur-Mer, qui fêtera en 2009 son XIIème anniversaire, aura lieu comme d'habitude au mois de février. Tous les restaurateurs réputés de la vieille cité des pêcheurs, offriront en plus de leur carte maison, des formules dégustation "produits de la mer", en "Mini Kermesse" ou "Grande Kermesse", dans un rapport qualité-prix-imbattable.

Renseignements Office de Tourisme - Tél 04 93 49 28 28 - Fax : 04 93 49 00 04 - site : www.theoule-sur-mer.org - mail : ot@theoule-sur-mer.org



1

DE CABOURG À DEAUVILLE

> LA TRADITION BIEN

Cabourg, Dives-sur-Mer, Houlgate, Villers-sur-Mer, Deauville et puis Trouville ; les stations balnéaires de la Côte Fleurie ont toujours fière allure. Des plages à perte de vue, de somptueuses villas au style si particulier, un climat vivifiant et une campagne toute proche, avec des paysages de cartes postales : tous les ingrédients du week-end romantique sont réunis sur quelques kilomètres de côte. A deux heures de Paris, la parenthèse est plus que jamais séduisante. *Par Bruno Lecoq, Valérie Faust et Gilles Pudlowski*

1 - Les belles villas qui dominent la plage de Houlgate
2 - La frontière portuaire qui sépare Deauville de Trouville
3 - Maison à Deauville
4 - Les halles de Dives sur Mer qui datent du 12ème siècle.
5 - Le Grand Hôtel de Cabourg
6 - Promeneurs sur la plage de Trouville

PRÉSERVÉE

Propre comme un sou neuf, le petit train régional qui vous mène de Lisieux à Deauville a vite fait de vous faire oublier le charme désuet des anciennes michelines. En vingt ans, c'est à peu près la seule chose qui ait changé. Les paysages verdoyants sont restés intacts et, au hasard des vallons, le pays d'Auge vous livre ce qu'il a de plus beau : des prés à l'herbe grasse, des vaches paissant en paix, des fermes à colombages et quelques manoirs triomphants. L'image d'Epinal a résisté au temps et on comprend qu'elle résonne encore, dans l'esprit des touristes en goguette, comme la représentation idéale de la "Douce France". Après un été pourri, le mois de septembre s'est mis à jouer pour quelques jours l'été indien et le soleil donnait au ciel normand une lumière étonnante. De Cabourg à Deauville, l'immensité des plages reflétait avec une rare intensité cette luminosité vivifiante et répondait à notre première question : pourquoi venir ici ? Marcher le long des plages à marée basse est un bonheur indescriptible et, peu importe le crachin et le vent plus fréquents en novembre, l'odeur de l'iode et le bruit des vagues ouvrent l'appétit. Une promenade dans Houlgate, si paisible hors saison, a quelque chose d'étonnant. L'amateur d'architecture anglo-normande a pour lui un musée à ciel ouvert. Les authentiques manoirs surdimensionnés, sans doute plus agréables à voir qu'à chauffer, doivent avoir bien des histoires de famille à raconter. Mais ils restent discrets, volets clos. L'imagination peut cavaler. Tant mieux, les casinos, nombreux, se proposent pour servir de tremplin au rêve. Et puis il y a l'Histoire, omniprésente. A Cabourg, cité joliment fleurie, on pensera naturellement à Marcel Proust en passant devant le Grand Hôtel. A Dives-sur-Mer, c'est Guillaume Le Conquérant qui vous fait de l'œil. Plus loin, ce sont Guy de Maupassant, Gustave Flaubert, le duc de Morny, sans oublier toutes les stars des "folles" qui se sont éprises de Deauville, symbole de l'élégance : de Joséphine Baker en passant par Mistinguett, Sacha Guitry, Coco Chanel. Cette portion de côte continue d'attirer les célébrités et de jouer les mondaines. Plus en été qu'en hiver où seuls les week-ends redonnent quelques couleurs aux stations.

A DIVES-SUR-MER : NE MANQUEZ PAS LE MARCHÉ !

Les casinos, le culte du cheval avec un hippodrome au rayonnement international à Deauville, les grands hôtels et les boutiques de luxe ne manquent pas. Essentiellement à Deauville, les cités voisines étant plus sur la réserve. Elles n'offrent pas moins à voir, une église, une lieutenance et des halles du XII^ème^ siècle à Dives-sur-Mer, une ferme, celle de la Croix Solier, à Tourgéville pour tout savoir du calvados, des ports de pêche ou de plaisance et, sitôt rentré dans les terres, des villages magnifiques comme Touques et son célèbre château de Bonneville. On ne se lasse pas de visiter. Et ce sont sans doute les jours de marché que ces visites prennent une tournure plus joyeuse. Ne manquez pas, le samedi matin, celui de Dives-sur-Mer. Les halles, magnifiquement conservées, accueillent des producteurs de la région avec fromages, crèmes, beurre, charcuteries, cidres et diverses spécialités telles les tripes à la mode de Caen : incontournables. Les huîtres de Normandie et les poissons de la pêche locale sont proposés en dehors des halles. Ce tour de piste gourmande dessine, au niveau des ingrédients, l'essentiel des cartes des restaurants de la région. Et même si cette portion de côte n'offre pas de grandes tables à proprement parler, on y retrouve beaucoup de valeurs sûres qui puisent dans le terroir l'essentiel de leur inspiration. Notre sélection de bonnes et moins bonnes tables en est le reflet tout récent.


2


3



4



5


6



1

A TABLE !

CABOURG
LE BALBEC :
PEUT MIEUX FAIRE

Figure de proue de Cabourg, le Grand Hôtel est l'endroit incontournable. Directement situé sur la plage, ce quatre étoiles au charme suranné ne manque pas d'allure. On pense naturellement à Marcel Proust qui séjourna dans ces murs où il écrivit quelques pages de la Recherche. Le nom du restaurant gastronomique de l'hôtel lui rend hommage. La cuisine de Frédéric Mantec… C'est moins sûr. On nous avait dit pourtant le plus grand bien de ce jeune chef prometteur, mais notre visite, fin septembre, nous a laissés sur notre faim. Le pressé de Neufchâtel et tourteau servi sur un carpaccio de poire n'avait aucun intérêt. Pire, empaqueté dans une tranche de saumon fumé non annoncée, on y cherchait en vain le goût du tourteau. L'osso bucco de lotte rôtie, fenouil braisé et vanille, partait sans doute d'une meilleure intention, mais franchement, les deux petits morceaux de lotte sur une arête bien épaisse ne nous ont guère laissé le temps d'apprécier la situation. Pas plus que la compote de fraises au vinaigre balsamique blanc et sa coque au chocolat. Heureusement, le camembert au Calvados nous fût servi à point. Un peu court pour nous faire oublier le pain ramollo et la demi-bouteille de Mâcon 2005 oxydée (aimablement changée). Service agréable mais passable. ***B.L***

Le Balbec Grand Hôtel de Cabourg
Les Jardins du Casino
14390 Cabourg

1 - Jacques Aviègne dit Miocque a repris les commandes de son institution. (Ph : Maurice Rougemont).
2 - L'Hôtel Royal à Deauville. Photo - Lucien Barrière.
3 - Michel, le chef du Comptoir et la table (Ph : Maurice Rougemont)



DEAUVILLE **L'ETRIER :** LE GRAND CHIC AU ROYAL

C'est incontestablement "la" référence locale et même si elle est actuellement fermée pour cause de congés annuels (réouverture en avril), il est difficile de ne pas la mentionner. Ultra-chic et très palace, dans l'esprit et le décor, cette table bien tenue par Eric Provost, originaire de la Sarthe, joue sans complexe dans la gastronomie, avec une belle mise en valeur des plus beaux produits du terroir normand. Le chef sait en tout cas en tirer le meilleur parti et, en septembre, le maquereau de Trouville juste cuit sur la peau, accompagné d'artichaut poivrade et de caviar impérial, donnait le ton d'un menu dégustation très en verve. On y mettra un bémol pour des langoustines fumées et marinées au sel citron où l'on perd le goût de la langoustine pour un résultat qui ne convainc pas et un trop plein de saveurs différentes - judicieusement non imposées- dans certains plats. Mais la perfection de la cuisson du bar sauvage doré sur peau, le filet de porc lardé au Bellota, son travers laqué de Muscovado, sucre pétillant (inutile), l'excellentissime nougatine amande et son crémeux au chocolat nous ont démontré que le Royal avait une table digne de ce nom. Il convient de souligner la grande qualité du service vraiment au top et la richesse de la carte des vins, elle aussi royale. La dégustation de cidre de glace et de cidre de Givre 2006 du Domaine Dupont est un grand moment. **B.L**

L'Etrier. Royal Barrière
Boulevard Cornuché 14804 Deauville Cedex
Tél. 02 31 98 66 33
Menus : 65 € et 105 € - Carte: environ 100€



2

LE COMPTOIR ET LA TABLE : FRANCO-ITALIEN

Après plusieurs années passées à régaler les becs fins parisiens dans le cinquième arrondissement, "la Table de Michel" s'est "expatriée". Direction Deauville et changement de nom pour "le Comptoir et la Table", face au port. Une terrasse chauffée puis une salle type bistrot avec son imposant comptoir et un coin salon pour boire un verre ou se restaurer lorsque le restaurant est plein. A la droite du "bar", une véranda ; à sa gauche, une salle à manger bourgeoise. On apprécie toujours autant la présence permanente de Nadine et Michel, leur accueil à la fois "pro" et chaleureux. Michel est aux fourneaux dès le matin, préparant sa mise en place pour une cuisine franco-italienne, du marché et, parfois, très personnelle mêlant des ingrédients sucrés à des produits salés. Quelques incontournables : mille-feuille d'aubergine à la mozzarella; œufs pochés à la crème de truffe ; risotto à l'encre ; calamars, poissons du jour (sole, turbot…), belle pièce de viande à la florentine (huile d'olive et citron), tiramisù… Très jolis vins de France et de la Botte. Difficile de ne pas aimer cet endroit avec ses serveuses d'un autre monde. **V.F**

1, quai de la Marine 14800 Deauville
Tél. 02 31 88 92 51 Carte : 50 € (hors boissons).

MIOCQUE 2 : LE RETOUR

Après avoir pris sa retraite deux ans durant, Jacques Aviègne dit Miocque fait son come back. Aidé par un groupe d'amis (Laurent Dassault en tête), le petit roi de Deauville a repris les commandes de sa brasserie/bistrot à l'atmosphère inégalable. Fidèle à lui-même, grande gueule et grand cœur, il râle, tance, enguirlande et bisoute le Tout-Paris à tout va. Pour le reste, c'est à nouveau le grand bonheur de produits au "top" et de préparations simples qui font le bonheur de chacun. Salade de pousses d'épinards à l'œuf mollet, moules marinières, cabillaud pommes purée, sole meunière, poulet vallée d'Auge, tripes à la mode de Caen, entrecôte grillée des Boucheries Nivernaises sont des leçons de choses. **G.P**

Chez Miocque,
81, rue Eugène-Colas, Deauville.
Tél. 02 31 88 09 52
Carte : 40 €



3

LE CIRO'S :
L'INSTITUTION

Situé sur les célèbres planches, face à la mer, à cent mètres du Normandy et du Royal, c'est l'institution. Un cadre confortable et élégant, une terrasse où l'on s'arrache les tables les jours de beau temps… Cette brasserie de luxe joue avec succès la carte de la tradition. Et l'on n'est pas déçu en optant pour les fruits de mer, le mille-feuille de crabe et tomate, le tartare de bar joliment relevé de citron vert, une superbe sole meunière pomme écrasée, ciboulette, de simples et bons desserts comme la tarte aux pommes, sa glace vanille. Le service est rondement mené. Très belle sélection de Calvados. Additions un peu show-biz… Mais ça tombe bien, c'est le lieu pour ça ! **B.L**

Le Ciro's Promenade des Planches,
14800 Deauville
Tel : 02 31 14 31 31
Carte : 50€ et + hors boissons



LES 3 MAGES

A l'extrémité de Deauville, une grosse maison au bord de la plage. A l'intérieur, un lieu qui, avec ses volumes imposants et ses statues de Bouddha se veut "branché". Une visite récente nous a réconciliés avec l'accueil qui, lorsque les 3 Mages ont ouvert voilà trois ou quatre ans, "se la pétait grave". La décoration est chaleureuse : tonalités bordeaux, éclairage tamisé, grande cheminée centrale, canapés et gros coussins chatoyants… Après avoir goûté les plats, nous nous sommes dit que le résultat final était plutôt correct pour un carpaccio de bar à l'huile de noisette et parmesan, des langoustines mayonnaise, un tartare de tomates au basilic, des wings de poulet à la Jamaïquaine (avec un guacamole qui n'en avait que la couleur), une escalope de veau gratinée à la mozzarella, une andouillette 5 A sauce moutarde et purée. La présentation des plats, d'aspect "cantoche", mériterait quand même un effort. Service gentil et efficace de la part d'un joli jeune homme qui, le jour de notre passage, se démenait seul en salle comme un diable. Lounge à l'étage et véranda au rez-de-chaussée. **V.F**

1, avenue de la Terrasse
14800 Deauville
Tél. 02 31 88 55 00
Menus : 15 € (enfants), 32 € et 42 €
Carte : 55 € (hors boissons).

AU BONHEUR D'HERVÉ

C'est la table secrète des gourmands relax de Deauville. Niché derrière le marché, Hervé Guillet reçoit avec gentillesse, propose les plats du marché, raconte ses histoires de bouche avec cœur. L'intérieur est convivial, avec ses photos souvenirs, son comptoir, ses banquettes, sa terrasse qui aux beaux jours, fait un tabac justifié. Et côté plats, le classique règne avec gentillesse. Rillettes de saumon, tartine de pied de cochon, filet de bar au thym, raie aux câpres et rognon de veau grillé sauce moutarde sont des standards dont on ne se lasse guère. **G.P**

Chez Hervé,
44, rue Mirabeau, Deauville.
Tél. 02 31 87 82 36 - Menu : 24 €. Carte : 45 €



1

UN PETIT AIR D'ITALIE

On se croirait à Naples, chez les Esposito. Vincenzo le papa et Angelo le fils veillent sur une salle de trattoria nourrie de souvenirs, avec ses photos évoquant le cinéma et le cheval, deux passions typiques de Deauville. Si ne vous aventurez pas du côté des variantes au caviar qui mettent le prix de la pizza ("comtesse d'Ornano" ou "mignonne") ou des spaghettis à des hauteurs insoupçonnées, vous vous en tirerez à bon compte. Antipasti, pizza Margherita, pappardelle à la puttanesca ou escalope milanaise se goûtent avec plaisir et s'accompagnent de bardolino rosé à boire à la régalade. ***G.P***

Pizza San Lucia,
15, av. de la République, Deauville.
Tél. 02 31 88 89 84 - Carte : 28 €


2

UNE TABLE AU CASINO

Le Brummel abrite les élégances culinaires des habitués du casino. La déco est classique chic, avec ses banquettes de velours rouge. Et la cuisine lui va comme un gant, jouant l'air du temps sans prétention. Les fajitas de saumon fumé, le risotto de pâtes aux légumes verts, la brochette d'espadon au citron confit ou le beignet de Bounty sauce rhum, ananas et son sorbet font "cuisine fusion" avec malice et même sincérité. ***G.P***

Le Brummel au Casino,
rue Edmond Blanc, Deauville
Tél. 02 31 98 66 00 - Menus : 29 €. Carte : 60 €


3

LE SPINNAKER
NOUVEAU EST ARRIVÉ

Frédéric Lesieur, natif de Caen, qui a travaillé quatorze ans en Suisse, est revenu au pays en reprenant la maison de Pascal Angenard qui fut jadis l'étoile de la station. Il n'a rien touché au décor en jaune et bleu face au marché, ni aux (sages) menus. Lobe de foie gras cuit entier aux noix et Noilly-Prat, Tatin d'andouille de Vire aux pommes, nems de rouget et légumes marinés, épices, avec son petit rouget farci au basilic réglisse renouvellent joliment le répertoire. Les desserts classiques viennent du chariot maison. ***G.P***

Le Spinnaker, 52, rue Mirabeau, Deauville.
Tél. 02 31 88 24 40 - Menus : 34, 49 €.


4

1, 2 et 4 photos : Maurice Rougemont.
3 - Photo D.R. Lucien Barrière


1

TERESSA ET MALCHEK

Pardon si nous écorchons les noms de la raison sociale… Mais l'été dernier, incognito, nous sommes allés dans ce restaurant qui venait d'ouvrir (aux alentours du 15 août 2008). En partant, nous avons demandé une carte de visite. Le restaurant était en rupture de stock et on nous a tamponné l'adresse, au nom du "Bagdad" sur un morceau de papier. Cela dit nous avons apprécié le ravissant décor de maison particulière avec son tissu à rayures, ses miroirs aux cadres dorés, ses banquettes et coussins… Tout aussi appréciable, la cuisine maghrébine : kémia bien sûr (carottes, betteraves, olives vertes et noires), salade méchouia (tomates, poivrons) et délicieuse brick à l'œuf suivis par un excellent couscous méchoui (viande, graine aérienne, bouillon, légumes…). Tout nous a bel et bien emballés ! **V.F**

77, rue du Général Leclerc 14800 Deauville
Tél. 02 31 98 25 45 - Carte : 40 E (hors boissons).

LE CINQ,
LA "NOUVEAUTÉ"

Beaucoup de gentillesse de la part du service pour ce restaurant qui est venu se coller l'été dernier, au célèbre "Miocque ". Deux niveaux dont celui de rez-de-chaussée semble plus prisé, un décor contemporain et une carte assez simpliste qui fait de l'œil à celle des Costes. Malheureusement, des penne trop cuites nous ont laissés sur notre faim. **V.F**

83, rue Eugène Colas 14800 Deauville
Tél. 02 31 81 33 25

CANAPVILLE
L'AUBERGE DU VIEUX TOUR

Vous ne pouvez pas la manquer : elle se trouve au bord de la route, à quelques kilomètres avant Deauville (en venant de Paris). Une adresse tranquille, calme et sereine, loin des flonflons et des " M'as-tu-vu" en Porche Cayenne ou montre de marque. Muriel Dugast, carnet de commandes à la main, porte le regard sur tout. Et gare au serveur qui ne sert pas "les dames d'abord" ! Ouf, enfin un restaurant où l'on respecte le B-A BA du métier ! Franck Dugast cuisine en fonction des tendances du moment, des plats bourgeois (délicieuse tête de veau) et des produits issus du terroir normand : savoureux craquant de Pont-L'Evêque, caramel de cidre et des tripes "à la façon de mon père" (c'est-à-dire avec un peu de vert de poireau). Une merveille. Rien à voir évidemment avec celles servies aux Vapeurs de Trouville (un restaurant que nous préférons rayer de nos tablettes). Les tripes de Dugast sont relevées de poivre noir et ne collent ni n'empâtent la bouche. Elles cuisent environ 14 h à petit feu avec un peu de pied de veau et du cidre. Poissons de pêche, langoustines, andouille, Pommeau et carte de petits producteurs de cidres sont à la fête même si, vous l'avez compris, ici on ne vient pas pour se faire voir mais pour passer un bon moment. Ravissant jardin l'été. **V.F**

14800 Canapville - Tél. 02 31 65 21 80
Menus : 22 €, 27 €, 37 €, 48 €, 55 €.
Carte : 50 € (hors boissons)

TROUVILLE
LES QUATRE CHATS :
"POTE-POTE"

N'ayons pas peur des mots ! C'est l'adresse de Trouville à ne manquer sous aucun prétexte ! Des bons vins, de la bonne chère, un bon bistrot très sympa, tapissé d'affiches et d'ardoises, une atmosphère un brin "branchouille". Le patron, Serge Salmon, nous la joue " pote-pote" : "Tout va bien les enfants ?"ou "Et pour mes amours, qu'est-ce que ce sera ?" ou encore " Ca va chéri(e) ?"… On croit qu'il nous (re)connaît. Et bien pas du tout ! Il faudra revenir trois ou quatre fois avant d'avoir l'impression que notre tête lui dit quelque chose. Et l'on revient volontiers car les produits sont beaux, respectés, souvent originaux, judicieusement assaisonnés et l'incontournable rôti de cœur d'aloyau au gros sel avec ses pommes de terre sautées nous émeut toujours autant. Bravo à la cuisinière, Muriel (l'épouse de Serge)… **V.F**


2

LE CENTRAL : L'ALTERNATIVE



3

Jouxtant les célèbres "Vapeurs", le Central est une grande brasserie au décor des années 30, dotée d'une grande terrasse chauffée. On y propose depuis des lustres des produits de la mer de belle qualité, généreusement servis et sans chichi particulier : moules de Bouchot, crevettes grises, bulots mayo, tourteaux, huîtres (de Normandie, d'Isigny et même de Cancale). On y trouve bien sûr quelques plats de poissons bien rôdés comme le merlan frit, la brochette aux trois poissons ou la friture du pays. C'est simple, bon, sans trop d'imagination, et, pour peu qu'on y prenne garde en évitant langoustes, langoustines et homards, relativement raisonnable au niveau des prix. Service classique. Belle sélection de vins avec un verre de Muscadet à 4 €.
Service non stop de 7h30 à l'aube. **B.L**

Le Central
14360 Trouville-sur-Mer
Tel : 02 31 88 13 68
Menus : 18,50 € et 27 €70
Carte : à partir de 30 € hors boissons

VILLERS-SUR-MER VIVE LA MARÉE À LA DIGUE !

Pour une balade vivifiante en bord de mer, rien de tel qu'une petite escapade en voiture jusqu'à Villers-sur-Mer. La jetée longe la plage, plus facilement accessible que celle des Planches à Deauville. Le restaurant La Digue est agréable l'été grâce à sa vaste terrasse sur mer. N'y pensons plus, c'est loin derrière nous. L'hiver en revanche, La Digue vaut surtout pour les quelques tables placées le long de la baie vitrée (élément essentiel du décor) et sa cuisine de la mer. Avec, parfois, des idées amusantes de présentation. L'été dernier, par exemple, la salade niçoise était présentée dans une rangée de petits récipients façon pots de fleurs imitant l'étain, la vinaigrette en mini éprouvettes. Les crevettes grises poêlées et servies chaudes prenaient place dans un bocal de conserve. Sinon, La Digue sert des produits de première fraîcheur, nombre d'entre eux provenant de la région : grosses langoustines, huîtres et plateaux de fruits de mer, sole meunière des côtes normandes (400 à 500 g), turbot entier rôti beurre blanc et pomme de terre écrasée etc. **V.F**

La Digue de Villers.
Avenue de la République 14640 Villers sur Mer
Tél. 02 31 88 61 47
Formules : 7,20 € (enfants), 20,40 €, 26,80 €
Carte : 50 € (hors boissons)

DIVES-SUR-MER RESTAURANT GUILLAUME LE CONQUÉRANT

Un cadre exceptionnel et historique : cet ancien relais de Poste typiquement normand avec belle cheminée sculptée du XII^{ème} siècle a des allures de petit musée du Moyen-âge. En cuisine, on est bien de notre siècle avec des très beaux produits travaillés dans le respect de la tradition par Michel Lefranc qui célèbre le terroir normand avec une rare générosité. Est-ce lui faire injure que de lui dire qu'il en met même un peu trop dans les assiettes ? Lecoq Gourmand n'est pourtant pas du style à chipoter… d'autant que la salade au vinaigre de noix était d'une rare fraîcheur et le foie gras, impeccable. Idem pour le filet de Saint-Pierre à l'oseille et l'imposant feuilleté aux pommes et son caramel au cidre. Dommage que cette qualité chiffre très vite (171€ à deux avec en prime 2 coupes de Champagne, un Pouilly fumé à 34,50€ et une demie Vittel). Un choix de menus important de 17, 28 et 54 €, autorise un bon compromis. Service féminin très agréable. **S.L**

Rue d'Hastings 14160 Dives-sur-mer
Tel : 02 31 91 07 26 Carte : 60€ hors boissons

HOULGATE L'EDEN : LA BONNE SURPRISE

Dans ce coquet restaurant tout en longueur on aime son métier et cela se sent. Une déco proprette avec de belles tables joliment dressées, un accueil tout sourire : Virginie et Nicolas Tougard sont en train de se faire une fort belle réputation. Et elle est méritée ! Les deux menus à 24,50 et 31€ n'auront aucun mal à vous en convaincre avec, pour le premier, un palet d'Andouille de Vire, queues de langoustines ; un filet de colin blanc, velouté de petits pois, lard grillé de très belle facture. Et pour le second, une dégustation de foie gras (pain d'épices, crème glacée, poêlé, Pommeau) suivie d'un bar de côte, aux endives braisées et beurre à l'orange. Un ensemble harmonieux de cuissons réussies, goûts justes qui nous font penser que Nicolas Tougard n'a pas fini de nous surprendre. Un bon point également pour la tenue du plateau de fromages et les desserts : cassolette mi poire mi pomme, crémeux à la confiture de lait - qui permettent de finir le repas en beauté. Belle carte des vins avec Muscadet sur lie "Château de Chasseloir" tout à fait correct à 22,50€. **B.L**

L'Eden 7,
rue Henri Fouchard 14510 Houlgate
Tél. 02 31 24 84 37
Menus : 19€ (dej) 24,50€ 31 et 40 €.
Carte : autour de 38 € hors boissons

1 - Dans les rues de Deauville…
2 - Le célèbre clocher de Trouville
3 - Les Vapeurs : une institution de Trouville en petite forme.


Restaurant Guillaume
Le Conquérant

> PÂTISSERIE

Dupont avec un thé. Présent à Deauville, Trouville, Cabourg et Dives-sur-Mer, ce pâtissier confiseur est une référence. A découvrir pour ses chocolats et caramels maison (au beurre salé notamment), ses madeleines aux parfums variés et des entremets aussi savoureux qu'élégamment présentés.

42 rue Gaston Manneville - 14160 Dives-sur-mer

> TRIPES ARTISANALES AU CALVADOS

A base de pieds et d'estomac de bovins, ces tripes ont réjoui le nôtre (d'estomac). Préparées avec des carottes, oignons, épices, du bouillon et du Calva, nous les avons trouvées savoureuses, non collantes. De la dentelle… 470 g, 5€ sur le marché de Dives.

Ferme de La Bruyère - Route de Lisieux - Grangues
14160 Dives-sur-Mer
A recommander également les tripes à la mode de Caen de la boucherie Didier Colleu
15 rue Désiré Le Hoc à Deauville.

> BOUCHERIE

L'Etal des Fines Bouches
3 place Fernand Moureaux14360 Trouville

> GLACIER

Martine Lambert. Incontournable à Deauville, très prisée à Paris où elle a ouvert une ambassade au 192 rue de Grenelle, Martine Lambert signe des glaces exceptionnelles, sans colorant ni conservateur, au lait cru de Normandie et aux œufs frais. Une escale s'impose à Deauville, avec l'embarras des parfums : caramel au chaudron de cuivre, marron glacé, réglisse, au lait confit et au beurre salé. Les sorbets sont dans cette même lignée remarquable (chocolat , citron vert, Framboise du Périgord)…

A partir de 2,50 € la boule.
Martine Lambert, 76 bis, rue Eugène Colas, 14800 Deauville, Tél. 02 31 88 94 04.
et 172, bd Fernand Moureaux, 14360 Trouville-sur-mer, Tél. 02 31 98 21 35.

> FROMAGES

Nous avons également beaucoup aimé le Pont l'Evêque St Jean qui n'est pas du Pont l'Evêque AOC mais un fromage déclassé que l'on trouve à l'occasion sur les marchés de la région et se vend à moins de 3€. Pour les Camembert et une fois que l'on a bien compris qu'il ne fallait pas s'éloigner du Camembert de Normandie au lait cru, rien ne vaut le test manuel. Un premier Camembert Le Bethelin de Jérôme Lajoye *(50190 Périers)* nous est apparu très salé, plâtreux. Un second, consommé quatre jours plus tard, était beaucoup plus convaincant. Quant au beurre demi-sel d'Odile Pencrec'h *(14170 St Pierre/Dives)*, dont le sel ne dominait pas son onctuosité, il a fait l'unanimité : un régal.

Avec la participation de Stéphane Lecoq













RESTOS & BISTROTS

LES MEILLEURS COÛTS DE PARIS

Par Valérie Faust

Laurent Helly du restaurant "Au P'tit Panisse", Paris 11ème.
Photo : Jimmy Delpire

Pour ce nouveau parcours gourmand au cœur de Paris, Valérie Faust a choisi de laisser soigneusement de côté les établissements aux formules racoleuses qui jouent les stars en devanture et les figurantes à l'intérieur ! Son choix s'est porté sur de bonnes petites adresses bien de chez nous, parfaitement fiables et recommandables. Une sélection sûre et sage avec des prix qui, s'ils sont souvent plus intéressants à l'heure du déjeuner, savent rester raisonnables pour l'addition du soir.

Pour commencer, un premier conseil : n'hésitez plus à choisir les formules et menus du jour qui changent quotidiennement. Pas seulement pour leur... coût bas. Ils sont, comme leur nom l'indique, réalisés à partir de produits achetés le jour même et donc de première fraîcheur. Quelques précisions à propos des textes qui suivent : une formule comprend deux plats (entrée/plat ou plat/dessert) ou un plat du jour et un verre de vin (ou un café) tandis qu'un menu en comporte trois (entrée, plat, dessert). Le prix moyen à la carte a été calculé en faisant une moyenne entre les mets les moins chers et les plus onéreux. Hors boissons (sauf précision) car si certains savent se contenter d'une carafe d'eau, d'autres privilégient les belles étiquettes.

LE MESTURET :

> FORMULES A PARTIR DE 9 €

Ici, les formules à déguster sur le zinc sont valables toute la journée. La première démarre à 9 € avec, dans la même assiette: entrée, plat, fromage et dessert en petites portions. Pour 10 € : le plat du jour et un verre de vin. Toujours au zinc, plusieurs assiettes permettent un repas sur le pouce et à toute heure : la belle assiette de crudités (7,50 €), le "canardburger " (10,50 €), foie gras, magret, confit, légumes grillés, salade…), la B.B. (12,50 €, belle bavette aux échalotes, purée maison et salade)… A consommer debout, au comptoir, assis sur un tabouret devant une table haute ou encore au sous-sol, dans une petite salle destinée à cet effet. Derrière le zinc, deux vastes salles typiques de l'atmosphère bistrotière avec des suspensions hérissées de bouteilles vides, des banquettes de moleskine, des séparations en verre dépoli et même un petit coin bibliothèque d'une dizaine de couverts. C'est ici qu'entre en jeu le menu-carte avec de nombreux choix. En dessert : le fleuron est un Paris-Brest, maison crème pralinée… petit appétit s'abstenir ! Vins au verre : 4,30 €.
Pichets (50 cl) : de 12,50 € à 22,50 €.
Bouteilles (75 cl) : de 20 € à 45 €.
Deux prix, les mêmes midi et soir :
19,50 € la formule et 25,50 € le menu.

Notre choix : la formule à 19,50 €
Nous avons opté pour les plats que l'on retrouve, les incontournables de la maison : aubergine grillée (et épluchée) à la tomate et au chèvre frais de la fromagerie Lethielleux ; belle entrecôte épaisse, goûteuse (un peu ferme) de la race Montbéliarde.

77, rue de Richelieu - 75002 Paris
Tél. 01 42 97 40 68
Fermé samedi et dimanche

LE BOURGOGNE, CHEZ MAURICE ET CELINE :

> MENU A PARTIR DE 9,50 €

Une atmosphère conviviale et sympathique comme tout. Un bistrot parisien typique des années 50 qui, avec ses voilages à carreaux rouges et blancs (les mêmes que sur les nappes) a des allures de maisonnette. La cuisine est au diapason : simple et généreuse, classique et bon enfant. Une adresse à retenir pour une soirée entre potes, sous le regard bienveillant de la joviale Céline qui a repris les rênes de cette affaire derrière son père Maurice qui les tenait lui-même de sa mère… Petit reproche : la carte des vins un peu courte pour un restaurant qui s'appelle "le Bourgogne". Bonne idée : le vin à la ficelle (on ne paye que ce que l'on boit). Au déjeuner, trois prix, trois menus : 9,50 €, 10,50 € et 13,50 €. Au dîner, les mêmes passent à 13,50 €, 16,50 € et 19 €. Qui dit mieux ?

Notre choix :
le menu à 13,50 € + la carte. Pour commencer, des œufs mayonnaise bien servis suivis par le plat du jour, une fondue savoyarde à 12 €. Comprise dans le menu du déjeuner à 13,50 €, Céline nous précise alors que ce dernier sera facturé 2 €de mieux. Vinrent ensuite des profiteroles au chocolat. A la carte : camembert frit entier sans la croûte et tomate farcie. Avec une carafe d'eau et deux cafés, l'addition se montait à 34 €.

26, rue des Vinaigriers - 75010 Paris
Tél. 01 46 07 07 91
Fermé samedi midi et dimanche.
Outre les formules précitées,
la carte : environ 18 € (hors boissons).

LA VACHE ACROBATE :

> FORMULE (DEJEUNER) A PARTIR DE 9,50 €

Le ton se veut jeune, enlevé, décontracté et c'est plutôt réussi. Il faut au moins cela d'ailleurs pour pallier le décor sombre et un peu usé. Un genre auquel semble tenir les "patrons" associés, Fred et Laurent qui viennent de reprendre "Au P'tit Panisse" (voir plus loin). Au déjeuner, pas question de réserver… La clientèle se presse pour la gentillesse de l'accueil, du service et pour les deux formules très attrayantes : 7,50€ la tarte salée du jour et 11€ le plat (grosses ravioles aux sept fromages et gorgonzola généreusement servies). Les mêmes formules augmentent de deux euro, servies avec un verre de vin. Petite précision : si vous optez pour une simple carafe d'eau plutôt que le verre de vin, on vous la servira très volontiers, tout naturellement. Sur l'ardoise, midi et soir, une formule à 23€ qui passe à 25€ pour les trois plats.

Notre choix : la formule à 23€ : copieuse salade grecque, feta et pistou, carpaccio de bœuf tranché épais sauce vierge avec des petits dés de légumes crus. Ici, on ne lésine pas sur la quantité. En louchant dans l'assiette du voisin, nous avons pu admirer son plat (dans la formule) : quatre beaux morceaux de saucisse de toro, marinade au thym et pommes de terre.

77, rue Amelot - 75011 Paris
Tél. 01 47 00 49 42





Photos : Jimmy Delpire





AU P'TIT PANISSE,

> FORMULES (DEJEUNER), A PARTIR DE 11 €

En découvrant ce ravissant bistrot, Fred et son associé Laurent Helly ont eu un vrai coup de foudre. Nous aussi, et c'est pourquoi Laurent Helly se retrouve à la "une" de ce numéro. Fred reste à la Vache Acrobate (voir texte ci-dessus), Laurent s'occupe du P'tit Panisse depuis le mois de mai dernier. Très charismatique, ce colosse au cœur tendre est au four et au moulin. Accueillant, il exécute des allers et retours de sa cuisine à la salle pour le plus grand plaisir des habitués de ce bistrot qui semble patiné par le temps. Nous étions quatre. Au déjeuner. Nous avons donc pu tester les trois plats du jour. Autant dire les trois formules et le menu. Sur une ardoise, s'inscrivent à la craie blanche, les trois entrées, les trois plats et les trois desserts du jour. On pioche dans ce choix, au gré de son appétit ou de ses finances, dans les trois prix proposés. Le premier : 11 € pour un plat du jour et un café. La deuxième formule coûte 13 € le menu 16 €. Le soir, la donne n'est plus la même. Deux prix : 25 € la formule (2 plats), 31 € le menu (3 plats).

Notre choix au P'tit Panisse : la formule à 13 € et le menu à 16 € : gaspacho andalou, xérès réduit, bien relevé; tarte au saumon; minute de tarama et œufs de saumon; aile de raie aux câpres; panaché de pâtes fraîches au Gorgonzola; côte de porc épaisse, petite sauce crémée au gingembre et pistaches, purée de pois cassés. Nous avons vraiment aimé le cappuccino au cacao, en trois étages dans sa verrine, onctueux, crémeux, ferme… digne d'un restaurant étoilé. Tout comme la verrine ardéchoise (fromage blanc, crème de marron, caramel au beurre salé, spéculoos) et la tarte Tatin aux poires, crème fraîche. Une adresse qui flirte avec "bistronomie" (contraction de bistrot et de gastronomie). Vins sur ardoise : de 20 à 48 €.

35, rue de Montreuil - 75011 Paris
Tél. 01 43 71 37 90
Fermé samedi midi et dimanche.

LE BISTRO DES OIES :

> FORMULE A 12 € ET MENU A 15 € (DEJEUNER)

Divisé en deux salles au décor fait d'un joyeux bric-à-brac tendance bo-bo, ce bistrot ne manque pas de cachet. A l'heure du déjeuner, présenté sur une ardoise, le menu du marché à 15 € (qui se transforme en formule à 12 € sans le dessert) fait tout naturellement l'unanimité avec des plats très joliment troussés et d'une fraîcheur irréprochable. Un autre menu à 23 € est proposé : plus varié et onéreux tout en restant raisonnable. Voici un des meilleurs rapports qualité prix du quartier. La sélection de vins rieurs est judicieuse (12€ les 50 cl de vin du mois).

Notre choix : le menu à 15 € : maquereau de Dieppe au vin blanc, terrine de haddock sauce verte, cuisse de pintade fermière au jus, rognon de bœuf du vendangeur, tarte aux poires, chocolat et pistache…

33 rue Bichat - 75010 Paris
Tel : 01 42 08 34 86

DE 15 € A 28 €
LE MENU CARTE (DINER)

MARE MONTE :

> MENU A 15 € MIDI ET SOIR

Une gentille petite affaire de quartier qui prône les produits de la mer autour d'une cuisine grecque et française. C'est le domaine de Chrystella et Charitos Andreou depuis environ deux ans. Elle est en salle, il l'aide quand il n'est pas dans sa cuisine, apparente depuis la salle aux tables nappées de blanc. A la carte, les entrées se situent dans une fourchette de 6 à 11 €, les plats de 12 à 23 €, les desserts vont de 4 à 7 €. Prix moyen hors boissons : environ 27 €. Mais la belle affaire de Mare Monte, c'est son menu à 15 €, midi et soir. Avec un choix de trois entrées, trois plats et trois desserts (ou un café).
Notre choix : le menu à 15 € : pour ce prix là, nous nous sommes dit qu'un verre de vin blanc en apéro avec l'une des trois entrées au choix ne grèverait pas vraiment notre budget. Aussitôt dit aussitôt fait autour d'un tarama, fameux et fait maison. Vinrent ensuite l'assiette de feuilletés aux épinards et fromage de brebis ainsi que la salade de tomate toute simple agrémentée de feta et d'une excellente huile d'olive ramenée de Crète par Charitos. Nous les avons fait suivre par une belle daurade grillée servie entière et une entrecôte tout aussi corpulente. En dessert : délicieux yaourt grec au miel.

19, avenue Félix Faure - 75015 Paris
Tél. 01 44 26 10 77
Fermé dimanche soir et lundi

MEMERE PAULETTE :

> FORMULES (DEJEUNER), A PARTIR DE 15 €

Entre bistrot kitsch et "routier sympa", le cœur de Mémère Paulette balance. Une salle toute en longueur, des tables parées de toiles cirées colorées, collées les unes contre les autres (à l'exception du box pour 4 personnes à l'entrée du restaurant), des meubles, objets chinés dans les brocantes et, totalement inattendue ici, la carte des vins, superbe, qui propose de grands crus classés et seconds vins dont voici quelques extraits : Château Talbot 1995 (80 €), Chapelle de Mission Haut Brion 2005 (47 €), champagne Duval Leroy 1998 (28 €)… Nous avons, en toute simplicité, réclamé "un vin rouge" qui nous a été servi à la ficelle, correct et bon marché (11 € les 3/4 de la bouteille). Les plats changent tous les jours et les portions sont… plus que généreuses ! Quasi-gargantuesque pour le pâté rôti de campagne signé Hergas (un pour deux suffit largement). Au déjeuner, formule à 15 €, menu à 17 €. Le soir, un prix unique : 23 € le menu carte.

Notre choix : la formule à 15 € et le menu à 17 € : Superbe terrine de lotte et Saint-Jacques escortée par une dizaine de crevettes roses et une mayonnaise maison. Plus savoureuse que la tranche de bœuf en gelée. La brochette de rognons, suspendue au bout d'un présentoir, est arrosée de whisky par le patron puis flambée. Quelques gouttes éclaboussent les délicieuses pommes de terre rissolées. Un plat mieux réussi cependant que le sauté d'agneau braisé au curry façon colombo. Pour terminer "dans la légèreté" : une tarte au citron meringuée à l'italienne. Le tout est servi avec beaucoup de gentillesse

3, rue Paul Lelong - 75002 Paris
Tél. 01 40 26 12 36
Fermé samedi (sauf groupes sur réservation), dimanche et lundi

L'AFFAIRE DE LA RUE BROCA :

> FORMULE (DEJEUNER) A PARTIR DE 15 €

C'est l'histoire d'un trio qui a réalisé son rêve en août 2007 en s'installant au rez-de-chaussée de cet ancien couvent datant de 1641. Isabelle (en cuisine), Bruno et Pedro en salle. Du passé il reste les pierres, les poutres et les colombages auxquels le présent a ajouté sa touche (sol en béton lissé) sans pour autant dénaturer le charme et l'âme de cet endroit. Surtout dans la salle du fond, plus vaste et glamour que la première qui évoque un café provincial. Avec ses chaises et tables en bois face au comptoir, elle incite à prendre un verre de vin dès 18 h, autour d'une planche de charcuteries (12 €) ou de fromages (14 €). Isabelle s'exprime dans une minuscule cuisine. Au déjeuner, une formule à 15 €, un menu à 18 €. Le soir, place au menu carte à 28 € et à ses suppléments entre parenthèses qui, insidieusement, font tout de même grimper le ticket moyen. Nombreux vins au verre (à partir de 3,4 €). Carte des vins : de 16,50 € à 39 € (pour un Mercurey 2005).

Notre choix : le menu à 18 €. Après l'amuse bouche, de l'ail confit en gousses, un pâté basque correct, un émincé de bœuf à la mexicaine, riz, maïs, haricots rouges… plutôt facile mais amusant et une tarte à la rhubarbe délicieuse. Pour faire passer l'ensemble de façon agréable, un Corbières "Cabrioles" 2004 à 29 €. Un précédent repas nous avait davantage enthousiasmés que celui-ci…

69, rue Broca - 75013 Paris
Tél. 01 43 31 28 28 - Fermé samedi midi et dimanche.

V



22,50 et 25 €
(PRIX UNIQUES ET FORMULES A VOLONTE)

LA CAVE DE L'OS A MOELLE :

> 22,50 € A VOLONTE

Face à la maison mère (l'Os à Moelle), Thierry Faucher a ouvert une boutique table d'hôtes qui propose des vins à acheter et emporter et une formule à 22,50 €. Au programme : entrées (quatre ou cinq salades de crudités et deux terrines), une soupe et un plat du jour, le plateau de six fromages de chèvre et un buffet de quatorze desserts environ. Le tout, à discrétion! Une aubaine avec ses contraintes : deux services le soir (19 h 30 et 21 h 30), le service à faire soi-même et le risque de se trouver attablé entre des inconnus si l'on ne vient pas à six ou huit, occuper l'une des quatre grandes tables communes. Lors de notre visite, nous nous sommes retrouvés entre un couple très chic et une famille de quatre. Le couple s'en est allé, vite remplacé par deux jeunes personnes très sympathiques qui ont entamé la conversation sur l'originalité de la formule qui demande de se lever pour aller se servir (à l'exception des entrées que l'on se passe d'un convive à l'autre), de débarrasser ses assiettes… Pour le vin, même combat : à vous d'aller le choisir "en boutique". S'il en reste, on repart avec la bouteille.

Dans la formule à 22,50 € le jour de notre visite : assortiment de bâtonnets de légumes et mayonnaise, salades de betteraves crues, de carottes et de céleri parfaitement et subtilement assaisonnés après avoir été râpés très finement ; crème de moules ; canard braisé tombée de chou et carottes ; fromages de chèvre, cake, tarte au chocolat, pain d'épices, œufs à la neige, riz au lait.

181, rue de Lourmel - 75015 Paris
Tél. 0145 57 28 28 - Fermé le lundi

DE 19,90 € A 36 €
(TOUT COMPRIS)

LE BISTRO CHAMPETRE :

> FORMULE A PARTIR DE 19,90 €
MIDI ET SOIR

Spacieux, le Bistro Champêtre est également bourré de charme. Avec ses poutres et colombages, le décor évoque la rusticité chaleureuse d'une chaumière normande et l'atmosphère parisienne d'un bistrot à la fois élégant (nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle contemporaine en verre…), confortable et joyeusement bruyant. Deux grandes salles essentiellement, dont celle du fond demeure notre préférée avec sa cheminée, ses tentures grenat, ses banquettes en velours et tableaux anciens. Elle s'ouvre sur un ravissant jardin d'hiver, éclairé le soir, où poussent harmonieusement impatiences, marguerites, rhododendrons, petites fleurs roses et rouges, lierres… Tapissée de boiseries réalisées à partir de volets pris sur les fenêtres d'un château, elle s'égaye le soir, à la lueur des photophores. Au déjeuner comme au dîner, une formule à 19,90 €. Midi et soir également, un menu carte au choix foisonnant, pour la somme de 38 € comprenant : apéritif maison, entrée, plat, dessert, vin et café.

Notre choix : la formule à 19,90 € (avec un verre de vin au déjeuner). Parmi les entrées et les plats, nous nous sommes décidés pour : fond d'artichaut au saumon fumé, œuf poché, vinaigrette à la moutarde de Meaux et rognons de veau poêlés à l'estragon, pommes sautées, escortés d'un jus joliment réalisé. Pour tous ceux qui préfèrent le dessert à l'entrée, nous avons testé en sus le traditionnel baba, crème fouettée et sa bouteille de rhum de Martinique à discrétion.

107, rue Saint Charles - 75015 Paris
Tél. 01 45 77 85 06 - Ouvert sept jours sur sept





LES SYMPLES DE L'OS A MOELLE :

> 25 € A VOLONTE

Thierry Faucher a "transporté" le concept de sa table d'hôtes jusqu'à Issy-les-Moulineaux tout en l'améliorant, grâce à Charles Madeira qui est ici, comme chez lui. A l'accueil et au service. Car aux Symples, le client reste attablé. Beaucoup plus de hors-d'œuvres qu'à la Cave, une dizaine environ avec de nombreuses salades qui changent au gré du marché et deux ou trois terrines. Suivent la soupe et le plat du jour, le plateau de chèvres et une douzaine de desserts dont un merveilleux crumble. C'est beau, bon, généreux et les tables au coude à coude ne sont jamais vides. L'an dernier, Charles Madeira a agrandi son restaurant d'une terrasse vitrée qui se découvre, parée de tables hautes et tabourets.

Dans la formule à 25 € le jour de notre visite : terrines de boudin à l'ancienne et de campagne, salade de macaronis à la roquette, œuf mollet de cent ans, harengs pommes à l'huile, salade tiède de queue de bœuf, salade de lentilles, crème d'asperges, épaule d'agneau confite, fromages de chèvre, riz au lait, pruneaux à la cannelle, crumble, crème aux œufs , poire à la badiane, tarte à l'ancienne etc. Eh oui, tout ça ! C'est l'inconvénient… ou l'avantage. Mais tout est tellement tentant que l'on ne voudrait pas prendre le risque de passer à côté. Nombreux vins de propriété tirés du fût, vendus au verre ou au pichet.

Les Symples de l'Os à Moelle
18, av. de la République - Fermé le lundi
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. 01 41 08 02 52

AU PIQUET !

Le Bistrot de la Place (Place du Marché Ste Catherine, Paris 4ème) ne vaut plus que pour sa terrasse qui donne sur la ravissante place aux allures provinciales et pour sa formule à 13,50 € au déjeuner. Trois choix d'entrées, de plats et de desserts. L'été dernier, le croustillant de mozzarella et tomate, servi tiède, s'en est bien tiré malgré son aspect un peu gras. Le faux-filet un poil nerveux s'accompagnait d'une purée correcte. A la carte (comptez 35 €), la terrine de canard aux pruneaux était tout simplement banale. On regrette la présence de Dominique Péladeau qui a vendu cette adresse il y a un an environ. Cela dit, la nourriture nous a laissés indemnes… Contrairement à celle du **Coq Agile** (35, rue Descartes, Paris 5ème) dans le quartier Mouffetard où les restaurants à bas prix font du coude à coude. Les prix attractifs et le choix de fondues pour deux nous ont attirés comme des aimants. Nous avons opté pour la fondue savoyarde (emmenthal, comté, beaufort à 15 € par personne), sans entrée. Bien nous a pris ! Elle est arrivée avec escorte : une assiette contenant salade, tomates, pommes de terre tièdes et charcuteries. La fondue était plutôt bonne et nous l'avons terminée en raclant le poêlon ! Mais la nuit et le jour suivants, on s'en rappellera longtemps ! Malades à… on vous passe les détails…. **Au Pot-de-Fer** (dans la rue éponyme, Paris 5ème, toujours vers Mouffetard, nous nous sommes arrêtés dans ce qui, de l'extérieur, nous paraissait être "une auberge". A l'intérieur : deux salles, graffitis sur les murs salis, comme s'ils étaient couverts de suie, de fumée épaisse. Des poutres, des colombages des pierres apparentes et une atmosphère de coupe-gorge. Le service (au déjeuner) était peu aimable, ce qui expliquait sans doute que la clientèle brillait par son absence. Dans le menu à 14,90 € (une dizaine de choix) : salade de chèvre sur toasts, bavette aux échalotes, frites et brocolis (moches). Impasse sur le dessert. Dans le menu à 23,90 € : soupe à l'oignon (les tranches de pains rassis étaient tellement dures que l'on n'arrivait pas à les manger) ; la tête de veau sauce gribiche s'accompagnait de pommes de terre bouillies, visqueuses (sûrement cuites avec la tête de veau) et crème caramel très copieuse. Nos pérégrinations du côté de "la Mouf'" se sont arrêtées là. Deux expériences très peu concluantes dans ce quartier où pourtant les petits prix foisonnent. Mais de là à dégotter un bon plan…

> MARSEILLE

LE RETOUR **DE LA QUAGLIA**

Après avoir fait les belles heures du Patalain et cousu des milliers de pieds et paquets au point d'en être sacrée reine, Suzanne Quaglia avait raccroché ses casseroles. C'était une façon de parler, car cette passionnée a toujours été incapable de renoncer à l'appel des fourneaux et a souvent prêté mains et recettes à des restaurateurs amis. Tant mieux ! La revoici aujourd'hui aux côtés de Daniel Daïna, aux commandes du Casanova, un bistrot sans prétention situé non loin du vieux port, le nouveau triangle d'or de la gastronomie phocéenne, où sa cuisine haute en saveurs fait déjà des miracles. A découvrir avec un premier menu à 14,50€ - une aubaine - mais aussi à la carte avec toute une série de spécialités chères à cette mère au grand cœur : verrine de lentilles vertes du Puy et museau de bœuf, salade de cuisse de caille et foie gras, linguines aux Saint-Jacques, pieds et paquets maison (un must), daube d'agneau au vin blanc et gibiers : Perdreau rôti, demie poule faisane, garenne en gibelotte… Bref, rien que du bonheur quasiment à prix d'amis.

Menu 14,50 € Carte 25/35 €
Casanova 43 rue de la Coutellerie 13001 Marseille
Tel : 04 91 31 12 81

> STRASBOURG

LE "R"… COMME **RÉVOLUTIONNAIRE ?**

Le "R" est décidément une adresse atypique. Autant que son chef propriétaire, Richard Meier, plus souvent en salle que dans ses cuisines. Véritable mégalo mais authentique sympathique, cet original a au moins le mérite de faire une vraie proposition festive et culinaire. Dans un décor contemporain, il a mis au point une cuisine inventive, attractive, très influencée par l'Asie et sa mère, vietnamienne, a donné à La Rivière, restaurant spécialisé, une juste renommée. Richard revisite cette cuisine dans une approche particulière, très visuelle, avec d'abord les "Savories": petits plats asiatiques de dégustation (Sashimi de thon à la framboise épicée, Brochette de poulet et chutney de mangue), puis en réinventant les "Kaseiki " autrefois réservé aux samouraïs, 8 ou 9 plats servis en même temps sur la table (Rouget à la plancha aux herbes anisées, Foie gras croquant purée de patates douces, Filet de bœuf aux trois gingembres et racines de lotus frites), utilisant toutes les techniques et mêlant la tradition et la cuisine moléculaire. C'est très visuel, plutôt bon (pas tout !), dans une ambiance ultra jeune et donc festive, à des prix étudiés pour eux. Une très belle cave pour souligner ce travail.
Sébastien Kérévern.

Uniquement le soir, jusqu'à 1h30.
Fermé dimanche et lundi. Carte : 40/50 €
Le R 53, Grand'rue 67000 Strasbourg
Tel. : 03 90 23 53 90



Richard Meier - DR. Ceneda Laurianne



> PARIS

DE LA VRAIE **BRASSERIE**

Il est possible de passer devant cette adresse située au 39 de la rue Caumartin (Paris 9ème) sans y prêter attention. Sauf, peut-être, à l'heure du déjeuner, où l'adresse est systématiquement prise d'assaut par une clientèle de bons vivants sans manière qui n'hésite pas à attendre au bar qu'une table se libère. La déco est des plus classiques, très brasserie, et l'ambiance, assurée pour l'essentiel par des habitués, fait toute la différence. Louis Deconquand, l'accueillant patron, connaît son monde et les serveuses en tablier noir ne perdent pas de temps. Simple, bonne et d'un rapport qualité prix irréprochable, la carte joue la tradition à pleines papilles avec des plats francs comme on les aime : trio de terrines de jarret de bœuf, lièvre au foie gras de canard et pied de cochon à l'Espelette (7,80€), saucisson de Lyon (5,35€) , poireaux frais vinaigrette (5,35€), filet de bœuf sauce poivre et pommes rissolées (15,50€) assiette de viande froides (rosbif, porc, veau) (14,50€), tartare maison (9,20€) et crème caramel (3,80€) . Les plats du jour, entre 10 et 15 €, permettent de varier les plaisirs. Bouteille de vin à partir de 18€.



Le Clos Bourguignon
39, rue Caumartin 75009 Paris
Tel : 01 47 42 56 60

> JULIÉNAS

UN COQ **EN FORME**

Hier Claude Clévenot, aujourd'hui Jean-Paul Lacombe : ce restaurant rendu célèbre par le Canard Enchaîné a toujours été l'affaire d'hommes et de femmes de goût. Aussi bien pour le décor qui fleure bon le rétro que pour la cuisine qui rend hommage au terroir local. Le menu à 23,10€ confirme ce parti pris avec un bel entrain et en fonction du marché. Le pressé de pieds de veau en rémoulade et condiments, la fricassée de volaille fermière façon coq au vin et le jarreton à l'aigre douce de moutarde que nous avons pu déguster dernièrement nous ont laissé un excellent souvenir. Du bel ouvrage qui se retrouve également dans les desserts avec une crème aux pralines roses plus qu'agréable. Comme le service, comme la carte des vins, comme le cadre et comme la vue, imprenable, sur le vignoble.



Plat du jour 11,40€, menu : 23,10€
Carte : 30€ hors boissons
Le Coq à Juliénas
rue de la Rabelette 68840 Juliénas
Tel : 04 74 04 41 98

ET AUSSI...

Rapide visite à **Vannes** avec une escale au Best Western Le Roof, situé sur la presqu'île de Couleau. On ne peut pas dire que l'on soit tombé sous le charme de cet endroit multifonctionnel et confortable, même si la vue sur le Golfe du Morbihan est franchement agréable. Le menu à 40€ que nous avons testé dit "menu du commandant" y est d'un bon classicisme : foie gras de canard maison, brochettes de gambas poêlées, filet de bar vinaigrette au basilic ou filet de bœuf à la crème de girolles et gratin dauphinois (un peu sec) : la maison fait des efforts appréciables pour satisfaire son monde. Le service est aux petits soins. C'est bon à savoir.
Autres menus : 28,50 et 50 €.

Le Roof
Presqu'île de Conleau. 56000 Vannes
Tel : 02 97 63 47 47

A **Àndaux**, charmant village des Pyrénées-Atlantiques qui accueille chaque année en juillet la fête de la Montgolfière, l'Auberge Claverie mérite un coup de chapeau. Pas trop pour son décor rural sans cachet particulier, mais pour la qualité de sa cuisine de fort belle facture ! Bravo donc pour la garbure béarnaise aux légumes et manchons de canard, pour l'excellent foie gras poêlé accompagné d'un crumble de pommes golden et pamplemousse au pain d'épices, le mignon de veau à la crème de cèpes et le carré d'agneau rôti au thym et à l'ail. Le reste de la carte (que nous n'avons pas pu explorer) comportait d'autres tentations que nous avons laissées à regret : gambas et blanc de seiche en beignet croustillant au basilic sauce tartare, piquillos farcis à la morue et coulis de poivron doux, quenelle de chocolat lacté, caramel et sablé au beurre salé. Compter 40€ à la carte sans les boissons. Sinon, les deux menus à 17,50 et 25€ sont tout à fait recommandables.

Auberge Claverie - 2, place de l'Estanquet. 64190 Andaux

ON NOUS ÉCRIT...

"C'est grâce à votre magazine" Lecoq Gourmand " que nous avons découvert hier le restaurant "Chez Nous" à Andon (06750/ tél : 06 66 10 17 78). Plus besoin de monter avec un pique-nique pour se balader dans l'arrière-pays cannois.
Un vrai régal; excellent rapport qualité prix. Pour le vin rouge (Côtes de Provence) consommé, un Domaine de la Moutête 2006 à 18 euro la bouteille : rien à dire!"

Wolf et Myriam Bergerhausen - Le Cannet

"J'ai lu votre article dans votre numéro 1 ou vous parlez de notre établissement, article que j'ai apprécié. Mais j'aimerais pour qu'il n'y ait pas de confusion un rectificatif. Nous sommes situé dans l'Essonne à côté d'Evry et non dans le Val d'Oise. Et l'orthographe est Etiolles. En vous remerciant de parler de nos élèves par l'intermédiaire de cet article. M Jean Pierre professeur de cuisine au lycée professionnel d'Etiolles.

DERNIERE MINUTE

YVAN EST DE RETOUR A PARIS
Le plus parisien des Belges de Paris est de retour au Bizen, situé 111 rue de Réaumur, dans le 2ème arrondissement. Le chef (qui est toujours consultant à la Maison Blanche à Tunis) signe la carte de ce restaurant-boite de nuit... Nous en reparlerons. 01.40.13.81.81







A L'EST, DU NOUVEAU !

LE MAMA SHELTER A PARIS

Le nom, tout d'abord, intrigue et capte l'attention : "Mama Shelter", simplement, un nom assez rond, annonciateur d'un cocon. L'absence du mot "hôtel" vous prévient déjà qu'ici, on ne veut pas emprunter les sentiers balisés de l'industrie hôtelière. Portrait de cet hôtel pas comme les autres

par Thierry Mailliez



1 - Les belles villas qui dominent la plage de Houlgate
2 - La frontière portuaire qui sépare Deauville de Trouville
3 - Maison à Deauville
4 - Les halles de Dives sur Mer qui datent du 12ème siècle.
5 - Le Grand Hôtel de Cabourg
6 - Promeneurs sur la plage de Trouville

Les deux autres points forts du "Mama Shelter "sont sa localisation et son équipe fondatrice. Rares, en effet, sont les investisseurs hôteliers qui s'aventurent au cœur des quartiers populaires de l'Est parisien, au-delà de la République et de la Bastille, et hors des bords du périphérique. Ici, nous sommes dans le 20e arrondissement, quartier St Blaise, à quelques pas du Père Lachaise. L'équipe conceptrice, associant de manière inattendue une famille mythique du secteur touristique français (la famille Trigano, co-fondatrice du Club Méditerranée), un philosophe "agitateur d'idées" (Cyril Aouizerate) et un designer dont la réputation internationale n'est plus à faire (Philippe Starck), contribue par ailleurs à singulariser fortement le projet. Et, lorsque poussé par une curiosité bien légitime, on se décide à prendre la direction du 20e arrondissement et que, descendant la rue des Pyrénées, on tourne dans la rue de Bagnolet, on découvre ce bâtiment flambant neuf, surplombant une portion de l'ancienne "petite ceinture", on est forcément surpris.



UN LIEU PROTECTEUR

En façade et sur l'entrée, aucune enseigne ne désigne la vocation hôtelière du bâtiment. Le "Mama Shelter" se démarque décidément de l'hôtel traditionnel. Car l'ambition de "Mama Shelter" est bien de faire éclater les concepts hôteliers classiques, avec un maître-mot : le décloisonnement. "Nous vivons dans une époque où tout est analysé en segment marketing. Les vieux, les jeunes, les hommes, les femmes, les couples, les célibataires, les communautés sexuelles et religieuses et évidemment à travers les revenus potentiels de ces catégories. Nous sommes analysés et jugés en permanence et la vieille capitale de la Révolution Française n'échappe malheureusement pas à cette sectorisation", affirment les concepteurs. L'établissement vise donc à créer un "shelter", lieu protecteur qui, plutôt que cloisonner, libère ses hôtes de leurs "carcans idéologiques", et les ouvre vers un Paris « dans son jus urbain et cosmopolite". Sept années de travail, et un investissement d'environ 145 000 euros par chambre (foncier inclus), avec un partenariat public-privé, ont été nécessaires pour concrétiser ce projet innovant, ouvert en septembre dernier. En poussant la porte d'entrée, l'atmosphère est effectivement moins formelle que dans un hôtel traditionnel, même si tous les éléments en sont bien présents : la réception avec son long comptoir sur la droite, le "business corner" avec ses ordinateurs au fond, et la partie bar / restauration, sur la gauche, qui s'étend vers le fond du bâtiment, bordée par une terrasse extérieure. Mais les idées de décoration fusent de toutes parts : vitrines exposant bicornes et boules de pétanque, sièges aux formes minérales ou végétales, tables de bois massif ou de style "bistrot" traditionnel, aphorismes et dessins façon graffiti au plafond (incluant l'inévitable extrait de la Déclaration des Droits de l'Homme)… Le design de Philippe Starck est fidèle au concept de foisonnement et de mixité développé par "Mama Shelter" et ne craint pas de bousculer les adeptes de l'uniformité de style.

UNE CARTE SIGNÉE PAR SENDERENS

En passant le "cyber-corner", une solide table sur laquelle trônent deux iMac grand écran en accès libre, on débouche sur le premier espace de restauration, dont la mise en service est imminente. Autour d'une longue table d'hôtes incrustée d'écrans vidéos, les convives pourront bientôt déguster les mets d'une carte supervisée par le chef Alain Senderens, en piochant selon leurs envies dans des buffets réfrigérés où ils seront disposés. Dans le prolongement du restaurant table-d'hôte, s'ouvre un vaste espace comprenant une brasserie, un grand bar et un "Chic-Chic" bar proposant une sélection de cocktails. Ici encore, les idées fusent de tous côtés, brassant les styles de mobilier, les atmosphères. L'animation culturelle sera une des lignes de force du "Mama Shelter", "kibboutz urbain" qui vise à accueillir musiciens, écrivains, poètes, peintres… L'établissement bénéficiera d'une forte synergie avec la "Flèche d'Or", qui lui fait face sur la rue de Bagnolet. Ce bar-salle de concert, un des temples du rock alternatif parisien, a en effet été repris par les propriétaires de " Mama Shelter".





DES CHAMBRES RÉSOLUMENT DESIGN

Côté hébergement, "Mama Shelter" dispose d'une capacité relativement étoffée, avec 172 chambres réparties en 5 catégories. D'une surface de 17 à 35 m², ces chambres (incluant quelques suites) sont proposées à des tarifs allant de 79 à 299 €, selon le type et la période, soit des niveaux tarifaires se voulant modérés dans le contexte de la capitale. Résolument "design" avec leurs matériaux un peu bruts et leur mobilier épuré, les chambres ne sacrifient rien sur le confort : literie de qualité, iMac 24 pouces (offrant tv, radio, skype, wifi, …), coin kitchenette, climatisation, coffre-fort individuel, salle de bains sobre et bien équipée… Pour tout de même bousculer un peu les conventions, certaines chambres ont la tête de lit disposée contre la fenêtre. Surprenant, comme ces masques de Batman ou de Hulk qui font office d'abat-jour sur les lampes de chevet, de chaque côté du lit. Un clin d'œil, peut-être un tantinet appuyé, aux "adulescents", ces trentenaires en mal d'enfance qui sont de toute évidence une des cibles de "Mama Shelter", et qui adoreront donc le coin confiserie du rez-de-chaussée ou le baby-foot géant du bar. Ceux qui aiment lire au lit risquent par contre de devoir "tomber le masque", dont l'efficacité en tant qu'abat-jour ne semble pas totalement avérée…

UN CONCEPT APPELÉ À ÊTRE DÉCLINÉ

Difficile en fait de visiter "Mama Shelter" avec un œil totalement objectif… Le concept architectural, décoratif et socio-culturel ne laisse pas indifférent. Certains adoreront, d'autres "accrocheront" moins, voire pas du tout, on peut déjà le prédire. Et en cela, "Mama Shelter" a au moins gagné son premier pari : créer la nouveauté, bousculer, déconcerter, agiter… Jusque chez les concurrents qui, semble-t-il, commencent à venir voir de plus près cet étrange objet hôtelier non identifié... "Sur le premier mois d'ouverture, le taux d'occupation a atteint 92%", confie Cyril Aouizerate avec le sourire. Une belle performance effectivement, même si septembre est traditionnellement un mois de haute activité dans tout Paris et sa région. Et un effort à ne pas relâcher, pour continuer à remplir chaque jour les 172 chambres disponibles avec une clientèle essentiellement individuelle (les groupes ne constituant pas une cible stratégique). Sur cette lancée, "Mama Shelter" devrait accoucher prochainement de rejetons, qui déclineront le concept en l'adaptant aux sensibilités urbaines locales, dans des villes comme Marseille, Bordeaux, Lyon, Strasbourg, et même Brooklyn à New-York, en favorisant comme à Paris une implantation dans des quartiers "décalés ". Une belle collection de "Kid Shelters" en perspective !...

Thierry Mailliez

MAMA SHELTER
109, rue de Bagnolet - 75020 Paris - Tél : 01 43 48 48 48
paris@Mamashelter.com - www.Mamashelter.com



Serge, Benjamin, Jeremie Trigano, Philippe Starck et Cyril Aouizerate.



Swell

nectars & jus

SMOOTHIE

thés glacés





bidasoa distribución

distribución de bebidas bidasoa S.L

Apartado de correos 22 - 31780 Vera de Bidasoa

tel 09 71 56 67 35 fax 05 59 43 75 08 mobile 06 26 76 03 67

www.bidasoa-distribucion.com - bidasoa-distribucion@orange.fr

cif : B31940935

CHAMPAGNE
LES BONNES AFFAIRES ET LES AUTRES

Incontournable sur les tables au moment des fêtes, le champagne reste un vin de prestige. Souvent cher, mais pas toujours... comme le démontre cette dégustation vérité réalisée par Valérie Faust et Bruno Lecoq, avec la participation de Gilles Pudlowski et d'Isabelle Forêt



CHAMPAGNE
PORGEON ET FILS

Issu à 50% de pinot noir et 50% de pinot meunier, ce champagne de propriétaire (Marne) est, à son prix, une très belle affaire ! De grosses bulles généreuses, une jolie couleur jaune doré avec des reflets verts et bronze, ce vin offre un nez brioché des plus agréables. Si la première bouche se révèle assez vineuse, on note sur la longueur une belle vivacité et beaucoup de fraîcheur. Voici donc un bon "petit" champagne, simple et franc, qui devrait faire l'unanimité. *B.L,*

> ***12,20 € départ de cave hors transport.***
38 rue Franklin Roosevelt 51220 Cormicy
Tél. 03 26 50 29 46

MOUTARDIER :
CARTE D'OR BRUT

Elaboré à partir de 90 % de meunier et 10 % de chardonnay, ce champagne offre un aspect jaune soutenu avec des reflets bronze qui évoque un champagne mûr, évolué. Les bulles sont vives et fines, le nez est intense et expressif et dégage des arômes fruits de la passion. En bouche, cette Carte d'Or se révèle fraîche, franche en attaque, elle se poursuit par de la rondeur, sans sucrosité. Un vin étonnant, harmonieux et plaisant. Une curiosité dans l'univers de la Champagne, peu encline à faire entrer autant de meunier dans ses assemblages… Un cépage fragile, qui a la réputation de vieillir plus vite que les deux autres (chardonnay et pinot noir). Température de service : 8° **Accords :** galette de blé noir aux crustacés et agrumes. Etablie au Breuil depuis la fin du XIXème siècle, la famille Moutardier élabore son propre champagne depuis 1920. Depuis 1987, Elisabeth Moutardier et son époux anglo-saxon Jonathan Saxby poursuivent le développement de la maison et le goût particulier de ses champagnes, élaborés avec une proportion majoritaire de meunier. D'ailleurs, pour les fêtes de fin d'année, la maison lance " Pure Meunier" Extra Brut, un champagne insolite, non dosé, 100 % meunier. *V.F*

14,30 € départ (12 € de transport à ajouter pour une commande inférieure à 24 bouteilles) sur www.champagne-jean-moutardier.fr ou à Paris : Juvénile's (1er), Bacchus et Ariane (6ème), Flûte l'Etoile (17ème).

THIERRY MASSIN :
BRUT ROSÉ

Elaboré à partir de 70 % de pinot noir, 16 % chardonnay et de vins de réserve. C'est le pinot noir (70%) qui domine dans ce champagne d'assemblage à l'aspect rose soutenu tirant vers l'orange. Des bulles moyennement fines et un cordon de mousse persistant. Au nez, des arômes de mandarine et de noisette annoncent une bouche moelleuse, vineuse, dense et fruitée. Sensation de sucrosité en finale. Température de service : 8-10°.
Accords : carpaccio de lotte au poivre vert. Ce champagne nous a convaincus, surtout pour son rapport qualité-prix. Propriétaire-récoltant, Thierry Massin fait partie des 5.000 vignerons réunis sous la bannière collective "Les Champagnes de Vignerons". Ses parcelles se trouvent sur la Côte des Bar laquelle donne des vins ronds et de caractère. *VF & BL*

> ***14,90 € prix départ de cave.***
Tél. 03 25 38 74 01.

LACULLE : BRUT ROSÉ

Ce brut rosé 100 % pinot noir se présente sous un rose cuivré, avec une effervescence discrète. Au nez, des notes de fruits rouges s'imposent nettement. La bouche est vineuse et fruitée, avec des notes de cerise. On note un bel équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tanins, légers. Le vin est structuré, ample et puissant. A l'aveugle, plus d'un se ferait piéger et ne l'identifierait pas comme un rosé. Situé sur la Côte des Bar, le vignoble Laculle a été créé en 1930. Température de service : 10-12°.
Accords : côtes d'agneau premières, moutarde à la violette. *VF & BL*

> ***17,70 € départ cave :***
Tél. 03 25 38 78 17.

MONTAUDON :
RÉSERVE PREMIÈRE BRUT

Issu à 50 % de pinot noir, 30 % de chardonnay et 20 % de meunier, ce champagne affiche une robe jaune pâle, claire et brillante, des bulles fines. Son nez est expressif avec des arômes floraux (tilleul) et fruités (agrumes, mangue). La bouche est vive et fraîche dès l'attaque, des saveurs de poire et d'amande s'ensuivent. Un vin élégant, distingué, agréable et facile à boire. Idéal en apéritif. Température de service : 8-10°. Entre 19 et 23 € en circuit traditionnel et Monoprix.

MOUTARD : EXTRA BRUT

Chardonnay et pinot noir à égalité constituent la base de ce champagne de couleur jaune pâle, avec des bulles fines et vives, filant droit. Au nez des parfums d'agrumes (citron, pamplemousse) annoncent une bouche élégante, vive et souple. La finale est longue. C'est un vin idéal dès l'apéritif car il n'empâte pas le palais. Bien au contraire, il le prépare grâce à sa fraîcheur, sa pureté et met en appétit. Les champagnes de moins en moins dosés (sucrés) sont de plus en plus d'actualité. François Moutard a lancé son champagne Extra Brut voilà bientôt vingt ans, passant d'une production de 2500 à 30 000 bouteilles. Température de service : 8-10°
Accords : avec des saveurs iodées (huîtres, caviar…) *VF & BL*

> ***22 € la bouteille - 44,70 € le magnum***
Tél. 03 25 38 50 76 - www.champagne-moutard.fr



PIERRE GIMONNET & FILS : GASTRONOME 2004

Un 100 % chardonnay à la robe jaune clair, une bulle particulièrement vivace et mousseuse. Au nez : il est expressif et dégage des notes de fruits frais. Fraîcheur que l'on retrouve en bouche : vive, tendue. L'acidité et la pointe d'astringence sont certainement dues à sa jeunesse. Température de service : 10°.
Accords : dès l'apéritif suivi par un repas de mets légers. La récolte 2004 fut la plus belle que les frères Olivier et Didier Gimonnet ont connue. Ils étaient intimement persuadés que 2004 serait un très bon millésime. Trois années de bouteille et un vieillissement court sur lies, leur ont donné raison. Cette cuvée correspond à l'esprit "millésime jeune"recherché pour leur cuvée "Gastronome". *VF & BL*

> ***22,60 € chez les cavistes à Paris***
(Lavinia, Augé, Ma Cave, Cave de Tolbiac)
et au 03 26 59 79 80

DOSNON : RÉCOLTE NOIRE

Elaboré exclusivement à partir de pinot noir, ce vin jaune pâle libère une bulle moyenne et vive. Au nez, il exhale des arômes de poire, de pêche blanche, d'épices et de pain grillé. En bouche, son attaque est très mousseuse, avec des saveurs moelleuses, vineuses et des notes de poire et de pomme. Température de service : 10-12°. **Accords :** agneau braisé, pintade et chapon rôtis. Située dans l'Aube, au cœur de la Côte des Bar, la maison Dosnon & Lepage est toute récente. Elle est née en 2007, de la rencontre entre Davy Dosnon, exploitant le vignoble de son grand-père et de Simon-Charles Lepage, aubois d'origine et juriste passionné de champagne. Ils souhaitent s'affranchir de l'image de "champagne de vignerons" assimilée à la Côte des Bar avec l'intention de hisser leurs champagnes au rang des marques fortes. La maison adhère à l'association internationale www.onepercentfortheplanet.fr et ses entreprises qui s'engagent à consacrer une partie de leurs ressources à améliorer la santé de la planète. *VF*

> ***25 € chez les cavistes ou***
au 03 25 29 19 24





NICOLAS FEUILLATTE :
LA GRANDE RÉSERVE

Fruit d'un assemblage entre pinot noir (40 %), meunier (35 %) et chardonnay (35 %), ce champagne jaune pâle à reflets verts, offre une belle effervescence. Au nez, il se révèle floral fruité et complexe. Moelleux dès l'attaque en bouche, les bulles restent bien vivaces. Il s'agit d'un vin ample et onctueux, élégant, harmonieux, qui tient tête aux épices (cœur de saumon, crème au wasabi). Température de service : 10-12°. **Accords :** dès l'apéritif puis avec viandes blanches. Nicolas Feuillatte vient de lancer cette cuvée brute, haut de gamme et pourtant accessible. Cette Grande Réserve sera présentée, à l'occasion des fêtes, dans un étui cylindrique Black & Chic. ***VF***

> 27 € en grandes et moyennes surfaces à partir du 15 novembre

PANNIER :
CUVÉE LOUIS EUGÈNE BLANC DE NOIRS 2002

Elaboré à partir de pinot noir et de meunier (5%) ce champagne dévoile une belle robe jaune d'or. Les bulles sont fines et le nez exprime fruits frais et noisette. La bouche est élégante et racée, ample et généreuse. N.B : les bulles qui, la bouteille à peine entamée, semblaient peu nerveuses se sont révélées toujours bien vivaces… trois jours après l'ouverture du flacon ! Température de service : 10°. **Accords :** après l'avoir dégusté en apéritif, avec blanquette de lotte aux morilles, brochette de magret aux abricots, chapon rôti… La maison Pannier fut fondée à Dizy en 1899 par Louis Eugène Pannier près d'Epernay. En 1937, son fils achète de magnifiques carrières médiévales à Château-Thierry (Vallée de la Marne) pour y installer sa maison de négoce. En 1974, la maison est rachetée par un groupe de viticulteurs qui décide de faire de la marque Pannier son porte-drapeau. ***VF & BL***

> 30 € chez les cavistes

DEMOISELLE :
LA PARISIENNE

Fruit d'un assemblage de chardonnay (80%) et de 20 % de pinot noir exclusivement premier cru, ce champagne jaune doré clair à reflets verts montre une belle effervescence. Le nez se révèle complexe, avec des arômes floraux et fruités, briochés, d'agrumes (pamplemousse). La bouche est fraîche, flatteuse, harmonieuse, fruitée, confiturée, se terminant par une finale acidulée. Attention, ne le servez pas trop froid, la finale serait alors un peu dure. Un champagne qui devrait satisfaire le plus grand nombre. Température de service : 10-12°. **Accords :** à l'apéritif, avec des crustacés, poissons blancs. Le verre du flacon, opaque, s'inspire de l'art déco et semble givré. Demoiselle est le fruit d'un assemblage élaboré en 1985 par le chef de Cave Dominique Pichart, selon le projet de Paul-François Vranken. ***VF***

> 32 € chez les cavistes

MAILLY GRAND CRU : BRUT MILLÉSIME 2002

Composé de 75 % de pinot noir et de 25 % de chardonnay, ce vin à la robe jaune d'or, ne nous a pas mis d'accord pour la taille de ses bulles, plutôt grosses pour Bruno Lecoq, fines pour Valérie Faust. Mais chacun a reconnu que le cordon de mousse se tenait bien… Même unanimité pour le nez de fruits bien mûrs, confiturés. En bouche : on retrouve ces fruits mûrs. Malgré son faible dosage (6 g/l), ce champagne laisse une sensation de richesse, de densité qui tend, en finale, vers un certain empâtement du palais. Température de service : 7° (apéritif) - 10° (à table) **Accords :** Saint-Jacques, langoustines, viandes blanches.Ce champagne est issu d'une année au cours de laquelle les conditions climatiques furent idéales, le résultat également d'une vinification parcellaire bien maîtrisée. ***VF & BL***

> 35 € chez les cavistes



NICOLAS MAILLART : LES CHAILLOTS GILLIS EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 1ER CRU

Ce 100 % chardonnay se montre avec une robe jaune doré, des bulles vives et persistantes.Son nez est à la fois floral et minéral, très légèrement fumé. En bouche, c'est un champagne qui se boit tout seul. Léger, il laisse le palais bien frais. Température de service : 8-10°
Accords : apéritif et mets délicats : poêlée de Saint-Jacques, homard, langouste… En 2003, Nicolas Maillart reprend les rênes de la maison avec l'intention d'amener ses champagnes au rang de l'excellence. La cuvée "Les Chaillots Gillis " est issue de vieilles vignes de chardonnay, vinifiées en fûts. *VF & BL*

> 40 € chez les cavistes et Lafayette Gourmet

ALFRED GRATIEN : BRUT MILLÉSIME 1999

63 % de chardonnay, 20 % de meunier et 17 % de pinot noir ont permis de réaliser ce champagne à la robe claire, aux bulles fines et au cordon de mousse persistant. Mais les avis sont partagés. Il n'aime pas du tout (nez chargé, goût de vin vieux, évoquant presque un demi-sec…). Elle aime le nez vanillé, les contrastes en bouche : l'attaque moelleuse et onctueuse fait place à la nervosité (acidité) en finale. Température de service : 10°
Accords : crustacés, champignons, poissons grillés. Après plus d'un siècle de gestion familiale, la maison créée par Alfred Graiten en 1864, a été reprise en 2000 par un groupe allemand : Henkelle & Söhnlein. Il n'a pourtant rien changé à la tradition : depuis quatre générations, c'est la même famille de chefs de cave qui veille. Nicolas Jaeger assure les approvisionnements en raisins comme l'ont fait avant lui son père, son grand-père et son arrière grand-père. *VF & BL*

> 53,90 € chez Lafayette Gourmet Inno Paris 15ème, cavistes ou au 03 26 54 38 20

VEUVE A. DEVAUX : CUVÉE "D" 2000

52,5 % chardonnay et 47,5 % pinot noir… L'assemblage est précis ! Il permet d'aboutir sur un vin jaune doré à reflets verts, offrant une belle effervescence, bien tenace. Le nez offre des notes miellées et de pain chaud. La bouche dévoile de la fraîcheur et de la vivacité, du moelleux et de l'équilibre pour elle; bulles agressives à l'attaque mais finale plate (les bulles s'enfuient rapidement), manque de droiture pour lui. Température de service : 10°.
Accords : Saint-Jacques au beurre salé, bar de ligne. En 1846, les frères Jules et Auguste Devaux fondent la maison Devaux, reprise par Mme Veuve Augusta Devaux qui lui donna son impulsion. En 1986, ses descendants en confient la destinée à un grand groupe de producteurs champenois. En créant la gamme "D", le chef de caves avait l'ambition de réaliser des vins atteignant leur plus haut niveau. *VF & BL*

> 49 € chez les cavistes

BOLLINGER : ROSÉ

Assemblage : 62 % pinot noir, 24 % chardonnay, 14 % meunier assemblés avec 5 % de vin rouge. Température de service : 10-12°. **Accords :** mets délicats, tels que homard et crustacés. Aspect : rose pâle à reflets mordorés, bulles très fines, belle persistance du cordon de mousse. Nez : de fruits rouges, très expressif. Bouche : ample et gourmande, elle confronte légèreté et puissance dans une très belle harmonie. Un grand vin de caractère aux saveurs de petits fruits noirs et rouges. Une nouvelle cuvée est née… Bollinger Rosé a été élaboré avec le plus grand soin, minutieusement, rigoureusement. L'une des grandes fiertés du chef de cave. Ce champagne procède de l'assemblage d'une cuvée d'exception, "La Grande Année Rosé" et d'un vin rouge emblématique de la maison Bollinger.

> 70 € chez les cavistes

LA SÉLECTION D' ISABELLE FORÊT

CHAMPAGNE ROSES DE JEANNE CUVÉE INFLORESCENCE

Voici un champagne Blanc de Noirs (100% pinot noir), au nez aromatique élégant, dont les bulles fines et régulières sont déjà un gage de qualité. Au-delà de la mousse légère mais onctueuse, il laisse en bouche des arômes persistants de fruits un soupçon "compotés". Ce fruité et cette rondeur sont un voyage dans l'âme du terroir. Parfait à l'apéritif.

> 27 € chez les cavistes
Cédric Bouchard
13, rue du Vivier 10110 Celles-sur-Ource
Tél. 03 25 29 69 78

CHAMPAGNE MOUTARD PÈRE ET FILS CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Un joli nez frais et fruité avec une pointe de fruits rouges : un champagne issu de chardonnay et pinot noir qui conjugue élégance et caractère. Très agréable au palais, il se montre vineux mais sans aucune lourdeur, il est équilibré et sa puissance s'accommoderait bien d'une viande.

> 21,90 € vente au domaine
6, rue des Ponts 10110 Bruxeuil
Tél. 03 25 38 50 76

CHAMPAGNE DEHU ROSÉ PRESTIGE BRUT

Un champagne féminin à souhait. Une jolie robe orangée pâle, une mousse légère, des bulles délicates, une effervescence caressante, ce champagne en majorité dominé par le pinot meunier est une vraie gourmandise. Le nez flatteur exprime des notes de fraise, de grenadine, de bonbons qui se prolongent en bouche. C'est un champagne de plaisir très fin, idéal pour les soirées de filles.

> 18,20 € départ cave
3, rue saint-Georges 02650 Fossoy
Tél. 03 23 71 90 47

CHAMPAGNE BOURGEOIS

Ce rosé de saignée issu de pinot meunier, est d'une couleur saumon pâle qui laisse deviner un nez séduisant et fruité (groseilles et framboises). Joli cordon de bulles persistant. Plaisant au nez, harmonieux en bouche, il est marqué par des fruits rouges, des litchis, des raisins secs et une finale sans aucune acidité.

Michel Bourgeois
43, Grande Rue 02310 Crouttes-sur-Marne
Tél. 03 23 82 15 71

LA SÉLECTION DE GILLES PUDLOWSKI

> LES GRANDS CLASSIQUES

BILLECART-SALMON,

40, rue Carnot, 51160 Mareuil-sur-Ay
Tél. 03 26 52 60 22

Fameuse pour son très fin rosé, assemblant pinot meunier et pinot noir avec chardonnay, délivrant un joli nez au parfum de fruits rouges et une dominante de fraise des bois, cette maison pour amateurs, créée en 1818, continue de jouer le jeu de la qualité dans tous les domaines. Son fin Blanc de Blancs grand cru est d'une élégance racée. Il fait merveille sur un repas marin.

MUMM

29, rue du Champ de Mars, 51100 Reims
Tél. 03 26 49 59 69.

L'idée folle des fêtes : la livraison d'un magnum de brut cordon rouge avec six flûtes et son seau à glace ; en téléphonant avec son code personnel au jour dit. La cuvée, issue d'un assemblage équilibré (45% pinot noir, 30% chardonnay, 25% pinot meunier) livre un joli mariage entre fraîcheur et intensité. Le vin de la joie par excellence.

POMMERY

5, pl. du Général Gouraud, 51100 Reims
Tél. 03 26 61 62 63

Les Blanc de Blancs dit Summertime, le brut rosé et les millésimés indiquent que cette maison, sous le pavillon de Paul-François Vranken, créateur de la Demoiselle, demeure dans le droit fil de sa tradition. Le vin de fête de la maison ? Un Brut Royal qui vaut pour sa qualité régulière, sa franchise, sa netteté, sa jolie bulle et sa légère douceur. A prix fort sages.

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN

12, rue du Temple, 51100 Reims
Tél. 03 26 89 54 40

Ses cuvées pleines d'élégance toute féminine sont fameuses. Pourtant le pinot noir est souvent majoritaire, ainsi avec sa cuvée la Grande Dame 1998, exemplaire du style maison (où le chardonnay ne compte que pour 36 %). Fraîcheur, netteté, vigueur, finesse sont des adjectifs qui reviennent pour son brut sans année, offrant, à prix mesurés, un joli flacon de célébration.

LOUIS ROEDERER

21, bld du Lundy, 51100 Reims
Tél. 03.26 40 42 11

Il n'y a pas que Cristal Roederer chez les Rouzaud ! La preuve : la cuvée Brut Premier, vendue entre 30 et 40€, qui propose la quintessence de l'esprit maison. De la rigueur, de la finesse, pas ou peu de dosage, donc de l'acidité et une finale vive et fraîche pour une bouteille qui fait de l'élégance racée son étendard.

> LES MÉCONNUS

GEORGES VESSELLE

16, rue des Postes, 51150 Bouzy
Tél. 03 26 57 00 15

L'un des as de Bouzy, fameux autant pour son rouge tranquille, qui fait la gloire du village (nez de géranium très prenant !), que son joli rosé teinté œil de perdrix. Excellent rapport qualité-prix.

PIERRE LEGRAS

28, rue St Chamand, 51530 Chouilly
Tél. 03 26 56 30 97

Bulle fine, jolie couleur blonde, nez de miel et de cire d'abeille ; le Blanc de Blancs de ce chouchou de la bonne restauration parisienne est d'une finesse légendaire. Prix doux.

DRAPPIER

rue des Vignes, 10200 Urville
Tél. 03 25 27 40 15

Cette belle maison auboise, discrète et régulière, a ses fans, comme Marc Sibard des Caves Augé à Paris. Elle est fameuse pour avoir été "le" fournisseur du Général de Gaulle à Colombey-les-Deux-Eglises. On aime la cuvée "brut nature", légèrement teintée dans les notes rosées, et la jolie Carte d'Or avec son nez de fleurs blanches et ses inclinaisons végétales.

COLLARD-CHARDELLE

68, rue de Reuil, 51700 Vilers-sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 00 50

Une de ces maisons dont on se repasse volontiers le nom de bouche-à-oreille. Les prix tendres, la qualité suivie, la fraîcheur, la netteté, le dosage faible : voilà ce qui plaît. En vedette, une cuvée prestige qui contient 40 % de pinot meunier, mais aussi 40 % de chardonnay donne des arômes complexes où brioche chaude, beurre, miel et vanille se donnent la main.

TROUILLARD

38, rue de l'Eglise, 51160 Hautvilliers
Tél. 03 26 55 37 55

Cette maison datant de 1896 a changé de mains en 2006 (Bertrand Trouillard a cédé la maison familiale Gobillard). Mais le style maison demeure, avec ce bel effort pour produire des Blanc de Blancs de belle tenue, convenant à l'apéritif, comme un poisson ou une viande blanche.

JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien, 51530 Dizy
Tél. 03 26 55 68 11

Créée en 1798, dirigée par les frères Chiquet, Jean-Hervé et Laurent, cette demeure discrète joue la qualité avec régularité. Ses 25 hectares dont 11 sur la Côte des Blancs sur les crus d'Avize, Aÿ, Dizy, et Hautvillers, lui permettent de voir haut et beau. On aime ainsi leur cuvée 732 (la 732e depuis la création de la maison !) proposant un bel équilibre des trois cépages pour une bouteille à prix honnête (autour de 32€ dans le commerce) jouant finesse et fraîcheur.

SOIREE CHAMPAGNE AU FOUQUET'S

Tous les mois, Béatrice Cointreau* organise au Fouquet's une soirée à thème (chocolat, épices, parfums...). La prochaine se déroulera autour des champagnes le 9 décembre prochain à 20h : "Un peu de douceur dans un monde de Bruts". Cette manifestation s'articulera autour d'un repas mettant, bien sûr, les champagnes en valeur mais également autour d'intervenants qui commenteront les différentes cuvées dégustées.
100€ la soirée.



> Béatrice Cointreau a hissé champagne Gosset au plus haut niveau. De qualité et de notoriété. Aujourd'hui ses soirées et dîners œnologiques réunissent les membres d'un club qu'elle a créé : "5 sens by BC". Vous pouvez découvrir sur son blog beatricecointreau.typepad.fr *les nombreux événements qu'elle a organisés.*

PPDA REMET LE PRIX
PAMPRE 2008

Crées en 1997 par Sophie Morgaut, Directrice de l'Agence Force 4, les Rencontres Vinicoles proposent à tous les professionnels du vin, deux rendez-vous par an ; l'un en automne, l'autre au printemps. Chaque édition réunit une soixantaine de vignerons parmi lesquels se retrouvent des producteurs incontournables, des vignerons stars, des jeunes premiers et des caves coopératives. Si le Prix Pampre récompense depuis sa création en 2005 deux vignerons présents sur le salon (un pour un vin rouge, l'autre pour un vin blanc), cette année un troisième prix a été décerné à un champagne. Mardi 21 Octobre, au Pavillon Kléber, Patrick Poivre d'Arvor a donc remis les trois Prix au champagne Blanc de Blancs "Angel Dust", au vin blanc "Grands Lilas" 2007 des Caves de Plaimont et au vin rouge "Côte de Py" du Domaine Laurent Gauthier en Morgon 2007.



GOSSET,
UN COFFRET CONTEMPORAIN

Pour les fêtes de fin d'année, le Champagne Gosset édite différents coffrets autour de sa Grande Réserve millésime 1999. Un excellent champagne - nous l'avons goûté - complexe, puissant et long en bouche, que vous pourrez offrir entouré de deux jolies flûtes et d'un bouchon conservateur, bien utile en ces temps de fêtes !

47€88



LE MULTIMILLÉSIME
DE FRAPIN

Si le Cognac est par définition un assemblage des meilleurs crus, le Multimillésime Frapin "Trésor du Château de Fontpinot" s'offre le privilège de marier trois millésimes exceptionnels issus exclusivement de son domaine : 1982, 1983 et 1985, respectivement de 25, 23 et 22 ans d'âge. Olivier Paultes, Maître de Chai de la Maison Frapin, est parvenu à faire ressortir les plus beaux arômes de chacun des trois millésimes qu'il a sélectionnés pour créer de toute pièce une cuvée aux arômes étonnants. Combinaison du rancio distingué du Millésime 1982, des notes fruitées du Millésime 1983 et de l'élégante finesse du Millésime 1985, cette alchimie surprendra les amateurs.



"Trésor du Château de Fontpinot" est disponible en flacon original numéroté en série limitée de 1270 exemplaires, présenté en bouteille de 70 cl, en coffret bois / 120,00 € TTC www.cognac-frapin.com

ANTOINE PÉTRUS,

C'est en 2002 que le magazine "Le Chef" attribua pour la première fois le titre de "Sommelier de l'Année". Cette année-là, David Biraud s'était vu récompensé. Six ans plus tard, c'est au tour d'Antoine Pétrus, à tout juste 25 ans, d'être honoré par ses pairs et d'obtenir cette distinction. Un an auparavant, il recevait le titre de "Meilleur jeune Sommelier de France" lors du trophée Ruinart. Après l'obtention de son Brevet de Technicien Supérieur Cuisine et Art de la table avec la plus grande distinction, en 2004, au lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Blois, il débute sa carrière professionnelle en 2003 en tant que sommelier dans le restaurant Paul Bocuse et très vite devient Chef Sommelier du restaurant L'Etrier de l'Hôtel Royal Barrière à Deauville. En septembre 2004, il intègre le restaurant Lasserre où il exercera ses talents pendant deux ans et après un passage dans le célèbre restaurant El Bulli de Ferran Adrià, il rejoint en janvier 2007 Le restaurant "Les Ambassadeurs" de Jean-François Piège à l'Hôtel de Crillon sous la direction de David Biraud en tant qu'Assistant Chef Sommelier. Antoine prépare actuellement le concours de "Meilleur Sommelier de France" avec l'aide de David Biraud qui dit de lui : "Antoine fait partie de ces sommeliers qui pensent avant tout à la satisfaction du client. Il possède cette qualité rare qui est d'associer au bagage professionnel une relation humaine, c'est si important en salle de restaurant de nos jours".



© Stéphane de Bourgies

Après avoir été co-auteur de "Régal de printemps et Régal d'été", Antoine est l'auteur de l'ouvrage "Vin Décrypté", sortie en 2007 aux Editions Solar.

>GAULT MILLAU : LES VINS 2009

Notre confrère Gault Millau vient de publier son Guide du Vin 2009. Au sommaire de cet ouvrage parfaitement recommandable : 6000 vins sélectionnés parmi 1300 domaines et Châteaux (dont 374 nouveaux) avec un accent particulier mis cette année sur les vins à moins de 15€ et les vins issus de l'agriculture biologique, raisonnée ou en biodynamie. Bref, un guide dans l'air du temps qui s'est intelligemment ouvert à des sommeliers reconnus (leurs coups de cœur) et aux circuits d'oenotourisme, présentés région par région. *24€90*

>QUE FAIT LUC BESSON ?

Selon Thierry Senaux, ancien propriétaire du Domaine Senaux à Saint-Chinian que nous avons joint au téléphone, cette propriété vinicole rachetée par le cinéaste producteur Luc Besson à Olargues serait aujourd'hui à l'abandon… L'ancien vigneron, qui s'est rendu sur place pour récupérer quelques vieux millésimes lui appartenant, s'est dit désespéré. Le raisin serait resté sur les vignes et de nombreuses parcelles, mal entretenues depuis deux ans, n'auraient pas été vendangées. Un choix qui regarde le nouveau propriétaire mais qui risque de lui faire perdre ses droits à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Tous les deux mois,
découvrez ce que la France a de meilleur...



BULLETIN
D'ABONNEMENT

❑ **Oui, je m'abonne à Lecoq Gourmand pour 12 numéros pour le prix de 30€, soit 2 numéros offerts.**

Mes coordonnées

❑ **Mme** ❑ **Mlle** ❑ **Mr**

Nom .... **Prénom** ....

Adresse ....

....

Code postal .... **Ville** ....

Règlement par chèque ou mandat postal. Offre réservée à la France métropolitaine. Pour l'étranger, veuillez nous contacter.

Date **Signature**

lecoq gourmand — Le meilleur de la France

Bulletin à retourner à LECOQ GOURMAND,
22 rue de Navarin - 75009 Paris



CRÉMANTS : LE PLAISIR DES BULLES DE QUALITÉ À PARTIR DE 5 EUROS

Le petit chuchotement des bulles qui s'écoute le verre placé près de l'oreille, un long cordon de bulles qui remontent à la surface du verre, une mousse fine et brillante : l'amateur de vin effervescent trouvera dans les crémants une belle alternative aux champagnes.

Une sélection réalisée par Isabelle Forêt.

> ALSACE

JEAN-CLAUDE BUECHER

31, rue des vignes - 68920 Wettolsheim
Tél. 03 89 80 14 01

Nous sommes chez le grand spécialiste du crémant d'Alsace. Jean-Claude Buecher dont l'ensemble de la production est consacré au crémant marie les assemblages de cépages avec talent. Un nez comme on les aime, avec une présence subtile de fruits et des notes beurrées, ainsi qu'une finale en bouche longue et fruitée (raisins mûrs), font de ce vin franc un apéritif idéal. ***5 à 8€départ de cave***

HUBERT BECK

25, rue du Général de Gaulle - 67650 Dambach-la-Ville
Tél. 03 88 92 45 90 - Alsace.beck@free.fr

Issus d'un terroir granitique, ces pinots gris et pinots blancs donnent des crémants au nez expressif, avec un soupçon de pain grillé plutôt agréable. En bouche, on note un fruité subtil, beaucoup de finesse et d'élégance. La mousse est légère et les bulles sont fines. ***5 à 8€départ cave***

CAVE DE BEBLENHEIM

14, rue de Hoen - 68980 Beblenheim
Tél. 03 89 47 90 02
info@cave-beblenheim.com - www.cave-beblenheim.com

Cette cave coopérative qui vinifie la production de 230 ha propose une gamme d'excellents crémants. La cuvée Sub Rosa a retenu notre attention, pour sa robe aux reflets roses, sa finesse et son ampleur en bouche. On appréciera également une certaine complexité et une belle persistance.
5,70 €à 6,45€départ cave

PIERRE SPARR ET FILS

2, rue de la première Armée - 68710 Sigolsheim
Tél. 03 89 78 24 22 - Vins-sparr@alsace-wines.com

Toute la gamme proposée par cette illustre maison alsacienne est remarquable. Le Marquis de Perlade en brut réserve et le rosé sont d'une grande qualité. Il en est de même pour le blanc de noirs et le crémant pinot-gris, nettement plus moelleux. Notre cuvée préférée ? Le crémant brut Dynastie, une cuvée vraiment étonnante qui vous séduira par sa couleur jaune dorée, la finesse de ses arômes (raisin frais…), sa bouche fraîche et légère toute en harmonie.
9,50 €à 12,75€départ de cave

> BORDELAIS

CHÂTEAU LE PRIEUR

Vignobles Garzaro - 33750 Baron
Tél. 05 56 30 16 16
contact@vignoblesgarzaro.com - www.vignoblesgarzaro.com

Une parfaite maîtrise de la vinification des crémants explique la qualité de cette cuvée Château du Prieur, qui se distingue par des notes beurrées, des arômes de pamplemousse rose persistants et une belle vivacité. Le rosé est à découvrir absolument. Très féminin, il est parfait en apéritif. ***9€les deux cuvées***

CHÂTEAU LE TRÉBUCHET

Bernard Berger - 33190 Les Esseintes
Tél. 05 56 71 42 28
chateautrebuchet@wanadoo.fr

Ce château propose d'excellents crémants qui peuvent rivaliser avec des champagnes. Les arômes sont puissants, gourmands et séduisent le nez sans tarder. Ce Crémant-de-Bordeaux blanc se révèle un vin charmeur, subtil, que l'on appréciera pour sa souplesse et sa belle persistance en bouche. ***7,05€***

JEAN LOUIS BALLARIN

La Clotte - 33550 Haux
Tel 05 56 67 11 30
jlballarin@wanadoo.fr

Plusieurs cuvées séduiront ici les amateurs de vins marqués par l'élégance et la finesse. Tout d'abord le rosé, gourmand et plaisant, qui allie habilement la douceur et l'acidité et auquel on pourrait peut-être reprocher une certaine exubérance aromatique. Ensuite, la Cuvée Royale, où sémillon et muscadelle se conjuguent pour offrir un bouquet d'une exceptionnelle finesse. ***7,80€départ de cave***
pour la cuvée Royale

> BOURGOGNE

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Jean Claude Boisset Cuvée "Fête de famille" 2003
Rue de l'église Premeaux-Prissey
21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 62 48 25 - jcb@jcboisset.com

Véritable vin de fête, ce crémant hors normes vieilli sur lattes pendant 3 ans, dévoile une personnalité digne des plus grandes cuvées. Reflet d'un terroir unique, ce vin énigmatique et festif issu de l'agriculture biologique est inoubliable par la délicatesse qu'il exprime en bouche, ses fines bulles, son nez très subtil marqué par des notes florales, épicées, toastées et sa bouche élégante d'une longueur étonnante. Limité à 893 bouteilles commercialisées uniquement au Domaine.
Millésime 2003 : 50€départ de cave
Millésime 2002 : 35€départ de cave

LOUIS BOUILLOT

5 quai Dumorey - 21700 Nuits Saint-Georges
Tél. 03 80 62 62 61

Chez ce producteur bourguignon, deux cuvées nous ont séduit par leur rondeur et leur bouquet persuasif mais subtil, ainsi que par l'onctuosité de leur mousse et la finesse de leurs bulles. La cuvée Perle de Vignes grande réserve, qui se révèle être un crémant flatteur, tout en séduction, et la cuvée Perle Rare la bien nommée avec des arômes de raisin frais et de brioche.
8€le Perle Rare et 17,60€
le Perle de vignes uniquement en magnum

CAVE DE BAILLY-LAPIERRE

89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. 03 86 53 77 77
home@ bailly-lapierre.fr
www.bailly-lapierre.fr

Ici, les crémants sont élaborés dans des caves nichées dans une ancienne carrière insolite. Impossible de se tromper, nous sommes chez le plus important producteur de crémants de Bourgogne. Notre coup de cœur va au rosé aromatique et délicat, aux notes acidulées, très réussi. Proche du champagne, la cuvée Harmonie est élaborée avec 50% de chardonnay et 50% de pinot. Autre grand classique à découvrir, le pur Chardonnay.
7,50€à 8€départ de cave



CRÉMANT GOERGES DUBŒUF

71570 Romaneche - Thorins

Tél. 03 85 35 34 20 - www.duboeuf.com

L'effervescence est au rendez-vous pour ce 100% Chardonnay vinifié dans la cave de Saint-Bris où l'on retrouve le plaisir immédiat sur fond de fruits à chair blanche. En bouche il cède la place aux notes beurrées sur une finale vivace, agréable, sans amertume. ***6,62 Euros €***

> CRÉMANT DE DIE

MARCEL MAILLEFAUD ET FILS

26159 Barsac

Tél. 04 75 21 71 77

Ce domaine est connu pour ses crémants, bons, bien faits et pas chers. L'effervescence est parfaite, le collier de bulles persiste, le nez est discret et subtil. Des arômes de fleurs et une longueur suave ajoutent au plaisir de la dégustation. A rechercher chez ce propriétaire, les millésimes 2004 et 2006.

CHAMBERAN UNION DES JEUNES VITICULTEURS RÉCOLTANTS

Route de Die - 26340 Vercheny

Tél. 04 75 21 70 88

contact@ujvr.fr - www.ujvr.fr

Ce petit groupe de jeunes viticulteurs produit des vins effervescents de qualité. Dans une jolie bouteille transparente, la cuvée "Chamberan" se présente avec une couleur or pâle, un nez très floral, des notes de fleur d'acacia et d'iris. La mousse est fine, les bulles persistantes. Le 2004 est parfait, sortie du 2006 en décembre prochain.

6,70 € à l'unité 6,25 € par 6

> CRÉMANT DU JURA

DOMAINE DÉSIRÉ PETIT

Gérard et Marcel Petit

Rue du Ploussard - 39600 Pupillin

Tél. 03 84 66 01 20

Domaine-desire-petit@wanadoo.fr

Un délicieux crémant rosé de saignée 2006 issu de 70% de Pinot noir et 30% de Poulsard. Discret et élégant, ce vin au nez floral offre un fruité acidulé assez fin en bouche. Les bulles apportent de la fraîcheur. Certaines cuvées, suivant les années de forte chaleur, sont plus fruitées et dominées par la douceur et les arômes de fruits des bois. A découvrir le 100% chardonnay. ***8,50 € et 7,30 € départ de cave***

FRÉDÉRIC LAMBERT

14, Pont-du-Bourg - 39230 Le Chateley

Tél. 03 84 25 97 83

Cellierdesterroirs@wanadoo.fr

Voici un crémant 2006 issu de chardonnay à 80% et de pinot noir à 20%. Sa mousse légère et très discrète surprend et ses bulles fines persistantes rassurent. Même s'il semble végétal au premier nez, ce vin dévoile ensuite une parade d'arômes de fruits qu'une note grillée met en valeur. La bouche persiste agréablement avec fraîcheur. ***6,50 € départ de cave***

> CRÉMANT DE LOIRE

DOMAINE DE NERLEUX

Régis Neau

4, rue de la Paleine - 49260 Saint-Cyr-en-Bourg

Tél. 02 41 51 61 04

contact@domaine-de-nerleux.fr

Issu de cabernet franc, ce crémant rosé est le compagnon idéal des apéritifs.
Délicat au nez, il fait preuve de subtilité et son fin collier de bulles attire l'œil. Suave en bouche, il n'en demeure pas moins fringant avec une pointe de vivacité et de fruits frais en finale. ***6,40 € départ de cave***

ACKERMAN CUVÉE PRIVILÈGE

19 rue Léopold Palustre Saint Hilaire

Saint Florent 49000 Saumur

Tél. 02 41 53 03 10

Ce brut se présente avec de fines bulles assez volatiles. Léger, vif, il révèle en bouche des arômes de brioche au sucre et offre une jolie persistance gustative. ***7, 30 €***

DOMAINE DE BRIZÉ

Line et Luc Delhumeau - Village de Cornu

49540 Martigné-Briand

Tél. 02 41 59 43 35 - domainedebrize@wanadoo.fr

C'est un couple d'œnologues qui est à la tête de ce domaine devenu une référence de l'appellation. Issu d'un assemblage de chardonnay (60%), de chenin et de cabernet franc, le millésime 2004 surprend par sa puissance. Ici, la durée de "la prise de mousse" est au minimum de deux ans, ce qui donne des crémants équilibrés qui offrent une sensation de générosité maîtrisée. ***6,70 € départ de cave***





> CRÉMANT DE LIMOUX

GEORGES ET ROGER ANTECH

Domaine Flassian
Route de Carcassonne - 11300 Limoux
Tél. 04 68 31 15 88
courriers@antech-limoux.com - www.antech-limoux.com

Sublime Crémant de Limoux, la cuvée Eugénie brut 2006 (70% chardonnay, 20% chenin, 10% mauzac) surprend très posi -tivement. Bénéficiant d'une prise de mousse en cave pendant 18 mois minimum, ce vin présente un voile de mousse crémeux, des bulles fines qui persistent, des arômes floraux intenses au nez, avec des notes de fruits en bouche qui confirment l'ampleur de ce vin au sommet de l'appellation.

7,55 € départ de cave

DOMAINE MARTINOLLES BRUT 2005

Vignobles VERGNES
11 250 Saint - Hilaire
Tél. : +33 (0)4 68 69 41 93
Fax : +33 (0)4 68 69 45 97
www.martinolles.com - info@martinolles.com

Un vieillissement de plus de 15 mois en cave fait de ce Crémant de Limoux un grand vin aux reflets lumineux, la mousse est abondante et le cordon persistant. La subtilité des fleurs blanches des notes ci-tronnées et des fruits à chair jaune apporte une pointe de gourmandise en bouche. Celle-ci est onctueuse, persistante avec de la fraîcheur et le tout est harmonieusement équilibré.

8 € départ de cave

DES VINS "SÉRIEUX"

Vin effervescent obtenu selon la "méthode traditionnelle", plus connue sous l'ancienne dénomination de "méthode champenoise" (désormais réservée au champagne) le crémant subit lui aussi une seconde fermentation en bouteilles, la première étant réalisée en cuves ou en fûts. C'est le gaz produit par cette seconde fermentation, que l'on appelle "prise de mousse", qui, en se mélangeant au vin, se transforme en fines bulles. Le crémant est un vin à la mousse légère qui, lors du tirage, reçoit un faible pourcentage de sucre, ce qui ne l'empêche pas d'être élégant, fin, suave et persistant en bouche. Il existe ainsi des Crémants d'Alsace (région qui en produit le plus) , des Crémants de Bordeaux, plus méconnus, de Bourgogne, de Loire, du Jura, et bien sûr de Die et de Limoux, qui sont les plus grosses caves coopératives de vignerons connues, très présentes dans la grande distribution. Dans chaque appellation, la production de crémant respecte un cahier des charges rigoureux, chacune des phasesd'élaboration étant définies par un décret de l'INAO. Seuls les raisins issus de l'appellation peuvent servir de matière première à la vinification et la fermentation ne peut pas s'effectuer ailleurs que dans l'aire d'appellation. Comme pour le champagne, les crémants peuvent être Brut, Blanc de blancs, Blanc de noirs, Rosé ou demi-sec. Certains peuvent faire mention du cépage si 100% du vin est produit avec ce cépage. **I.F**



CHÉNAS & JULIÉNAS

LES BELLES SURPRISES



Voisins et pourtant différents, Chénas et Juliénas sont deux crus de caractère qui, en Beaujolais, puisent dans le terroir toutes leurs spécificités. Issus du même cépage, le Gamay, les vins de ces deux villages (crus) nous ont conduits de bonnes surprises en bonnes surprises.

Par Bruno Lecoq et Isabelle Forêt.

Coincé entre le Moulin à Vent et Juliénas, Chénas (produit également sur la commune de la Chapelle de Ginchay) est sans conteste le plus méconnu des crus du Beaujolais. Et pourtant, cette appellation qui écoule, le plus légalement du monde puisque nous sommes en Saône et Loire, une partie de sa production sous l'appellation Bourgogne, ne manque ni d'atouts, ni de personnalité ! Ce village, qui doit son nom aux forêts de chênes aujourd'hui remplacées par la vigne, est devenu un cru à part entière par la volonté d'un maire qui tenait à ce qu'un vin porte le nom de cette séduisante commune dominée par des vallons. Est-ce du Moulin à Vent qui ne dirait pas son nom ? Une partie de la prestigieuse appellation beaujolaise étant produite sur la commune de Chénas, on pourrait le penser. Mais ce serait oublier le rôle du vigneron. Car s'il profite des mêmes bonnes dispositions au vieillissement, s'il lui est, par la force des choses et du terroir, très cousin, le Chénas se distingue toutefois dans la nuance et notamment dans ses jeunes années, où il se révèle plus rustique que le Moulin à Vent. Il est également plus nerveux, plus sur le fruit. Moins lié par sa réputation, sans doute. Un poil plus authentique. Il se distingue également par ses prix plus doux qui en font, sans aucun doute, une des meilleures affaires du Beaujolais.

LE VIN
DES JOURNALISTES

Juliénas, lui, n'a pas de problème de notoriété. Produit sur les communes de Juliénas, Jullié, Eméringues et Pruzilly, ce cru était le chouchou de l'équipe du Canard Enchaîné réfugiée à Lyon durant la guerre de 40-45. Il a la réputation d'être un vin "de journalistes", populaire bien au-delà des frontières de l'Appellation. Elégant, fruité, complexe et doté d'une large palette aromatique, le Juliénas supporte également bien le vieillissement, dans des proportions moindres que le Chénas ou le Moulin à Vent, mais quand même. Le gamay ne cesse de surprendre. Ici, c'est la nature du sol qui comporte des éléments argilo-calcaires et granitiques- qui donne le ton. Les Juliénas sont un peu le "Beaujolais idéal" pour qui cherche un vin d'expression, prêt rapidement et sans trop de puissance.

LE BON RAPPORT
QUALITÉ PRIX

Nous avons multiplié les dégustations dans les caves de ces deux crus et nous en sommes revenus très enthousiastes. Avec une leçon à usage immédiat. Faute de trouver sur le marché d'anciens millésimes vieux de plus de cinq ans, optez pour les 2005 et les 2006. Les 2007 devraient sans problème vous donner satisfaction, mais ils peuvent attendre encore un peu. Quant aux 2008, Juliénas ayant subi de nombreux dégâts à cause de la grêle- il est trop tôt pour se prononcer. Ce que l'on sait déjà, c'est que seul le savoir faire des vignerons, qui se sont montrés particulièrement rigoureux lors des vendanges, sauvera la mise. Mais nous reparlerons de ce millésime une autre fois. L'autre point fort de ces deux crus, c'est le rapport qualité prix. Etonnant. Nous vous laissons juges **B.L et I.F**





Eglise de Juliénas

NOTRE DÉGUSTATION JULIÉNAS

CUVÉE TRADITIONNELLE GEORGES DUBOEUF "ÉTIQUETTE FLEURS" 2005

Vins Georges Duboeuf
71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 34 25

Un nez flatteur de fruits, une pointe de pivoine, une chair ronde en bouche, un soupçon de boisé. Enrobée, la bouche se prolonge en puissance sur des fruits rouges croquants avec une agréable persistance. Peut vieillir. > ***5,90 €***

JULIÉNAS PRESTIGE 2005 GEORGES DUBOEUF

Une matière riche, un nez complexe de fruits noirs et rouges dominés par les cerises mûres qui s'ouvrent sur une palette d'épices douces et d'amande. Une bouche opulente et équilibrée qui ne demande qu'à s'affiner. Il faut encore attendre quelques années. > ***7 €***

CHÂTEAU DU CAPITAN JULIÉNAS 2006 (DISTRIBUÉ PAR GEORGES DUBOEUF)

Des arômes de violette, de fruits et de réglisse marquent ce vin. La bouche se distingue par les fruits rouges. La persistance est harmonieuse, sur la réglisse, avec une pointe de minéralité. Les tanins ne demandent qu'à s'assouplir. > ***6,90 €***

CHÂTEAU DU CAPITAN JULIÉNAS 2007

Un nez où l'on décèle un discret fruité, encore un peu fermé mais marqué par une présence du vieillissement en barrique. Il faut lui laisser quelques années (3 ou 4 ans) pour qu'il s'ouvre mais le potentiel est bien là. > ***6,70 €***

JULIÉNAS CLOS DE HAUTE-COMBE 2005

Vincent Audras 69840 Juliénas Tél. 04 74 04 41 09

Nez très flatteur de petits fruits rouges, myrtilles, pivoine, qui offrent une belle expression du terroir. Au palais, c'est ample, corsé et minéral. Le tout est harmonieux, rond et souple. > ***7,80€***

DOMAINE MATRAY 2007

Lilian et Sandrine Matray
"Les Paquelet " 69840 Juliénas
Tél. 04 74 45 57

Ce Juliénas produit par le maire du village présente une structure tannique assez souple mais plus sévère en finale. Frais et fruité malgré sa solide charpente, il ne manque pas de vivacité ni de style. > ***5,80 €***

DOMAINE MATRAY VIEILLES VIGNES 2007

Une attaque expressive introduit ici une bouche structurée, imprégnée d'arômes de fruits rouges et marquée en finale par des tanins serrés et une pointe de réglisse. Sa charpente lui permettra d'attendre 10 ans. > ***6,80 €***

DOMAINE DU CLOS DU FIEF JULIÉNAS TRADITION 2006

Michel Tête
69840 Juliénas

Au nez, ce beau Juliénas embaume les fruits rouges à noyau sur-mûris, dominés par les cerises kirschées. Quant à la bouche, si elle laisse apparaître la minéralité, elle offre une agréable finale de mûres. Il est intense et riche au palais. C'est un vin qui peut vieillir encore deux ans sans problème. > ***6,60 €***

DOMAINE DU CLOS DU FIEF CUVÉE PRESTIGE 2005

Michel Tête

A la fois puissante et souple cette cuvée prestige offre des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de griottes. Encore bien équilibré grâce à sa structure, il est chaleureux, ample et très agréable. > ***8,80 €***

CHÂTEAU DE LA PRAT 2007

Alain et Isabelle Loubatié
69840 Juliénas
Tél. 04 74 04 43 30

Un vin flatteur au nez agréable, légèrement épicé. Rond en bouche, il se révèle fruité, vif, bien équilibré. Belle finale qui se prolonge sur des notes élégantes et vanillées. > ***6€***


Isabelle Forêt

NOTRE DÉGUSTATION CHÉNAS

CHÉNAS, CUVÉE FLEURS GEORGES DUBOEUF 2007

Cette cuvée livre des parfums intenses de fruits rouges et des nuances florales. Après une attaque fruitée et flatteuse, la dégustation se prolonge agréablement sur une ampleur plaisante où le gamay exprime dans la chair fruitée le meilleur de ses arômes.

> ***5€20***

DOMAINE DES ROSIERS 2007 & 2006

Gérard Charvet
69840 Chénas - Tél. 04 74 04 48 62

Encore fermé, le 2007 montre des tannins marqués. C'est un vin à fort potentiel qu'il faudra oublier en cave quelques années. Le 2006 est bien plus gourmand avec ses notes de cassis, de fruits mûrs et de mûres, qui laissent en bouche des nuances de fruits confits. Il n'en demeure pas moins tannique, mais il est équilibré et son agréable acidité lui donne du caractère. A laisser vieillir. > ***6,20 €***

DOMAINE DES DARROUX 2006

Les Darroux.
71570 La Chapelle de Guinchay

Voici un Chénas sophistiqué qui s'affirme d'emblée en libérant une complexité aromatique nuancée aux notes boisées, où s'harmonisent les fruits, les épices et une présence d'arôme d'amande. Fin et racé, ce vin est très plaisant au palais. > ***5 €10***

CHÂTEAU BONNET 2007

Pierre Yves Perrachon
71570 La Chapelle de Guinchay
Tél. 03 85 36 70

La forte structure tannique de ce vin s'impose en bouche et en fait presque oublier le fruité intense assorti de nuances minérales qu'il révèle au nez. A oublier en cave quelques années. (thermo-vinification partielle) > ***6,50 €***

CHÂTEAU BONNET 2006

L'attaque est complexe, mais le petit côté floral agréable laisse vite la place aux fruits mûrs. La bouche est ronde avec de la souplesse. Equilibré et prometteur, l'ensemble est bien représentatif de l'appellation.

> ***7,75 €***

CHÂTEAU BONNET CUVÉE PRESTIGE 2005

Ce millésime qui est mis en vente depuis peu de temps présente un nez très marqué dans lequel on retrouve, concentrés, tous les arômes du Chénas (vanille, cannelle, myrtille, sureau, cerise..). Belle rondeur et belle longueur en bouche (il est issu de vignes de plus de 100 ans) : un très beau vin. > ***10 €***

DOMAINE LAPIERRE 2007 ET 2006

Denise et Hubert Lapierre
Les Gandelins 71570 La Chapelle de Guinchay
Tél. 03 85 36 74 89

Des vieilles vignes de 90 ans donnent à cette cuvée une bonne structure, une incroyable puissance et longueur en bouche. Une chair riche et ample de fruits rouges, soulignée d'une agréable acidi-tédes, des tannins qui ne demandent qu'à s'assouplir : un vin à servir sur des plats riches en sauce. En revanche le 2006 vieilles vignes est très différent : moins flatteur, plutôt concentré, son nez évolue vers des fruits très mûrs, il manque de fraîcheur. Viril, il est riche et puissant, avec une belle longueur en bouche.

> ***6,30 € (les deux millésimes)***

DOMAINE DES BRUREAUX CUVÉE TRADITION 2006

Nathalie Fauvin-Robin
Les Gandelins 71570 La Chapelle de Guinchay
Tél. 03 85 36 70 95

Vigneronne, Nathalie Fauvin est à la fois dans les chais et devant les fourneaux car elle a ouvert une auberge à Chénas. Sa cuvée Tradition 2006 offre un bouquet de fruits rouges, de cassis et de fleurs qui se prolongent sur des notes minérales. On retrouve au palais toutes ces tonalités. Les tannins sont soyeux et enrobés, ce vin a du corps et de la matière, c'est bien équilibré et représentatif de l'appellation. On peut le laisser vieillir. Le 2007 sera mis en bouteille prochainement. > ***6€***

CHÂTEAU PORTIER 2007

Denis Chastel-Sauzet

Œnologue et vigneron, Denis produit des vins sur une toute petite parcelle à la limite des Moulin-à-Vent. Ses Chénas sont virils, "gaillards", des vins d'hommes ! Néanmoins aromatiques et chaleureux, le 2007 présente une chair tendre et fruitée. Même si le Gamay s'exprime vraiment dans ses cuvées les vins sont influencés par le sol granitique, donc très structurés avec des tanins un peu serrés. > ***7€***




Château des Capitan à Juliénas


Vue sur les vignes de Juliénas



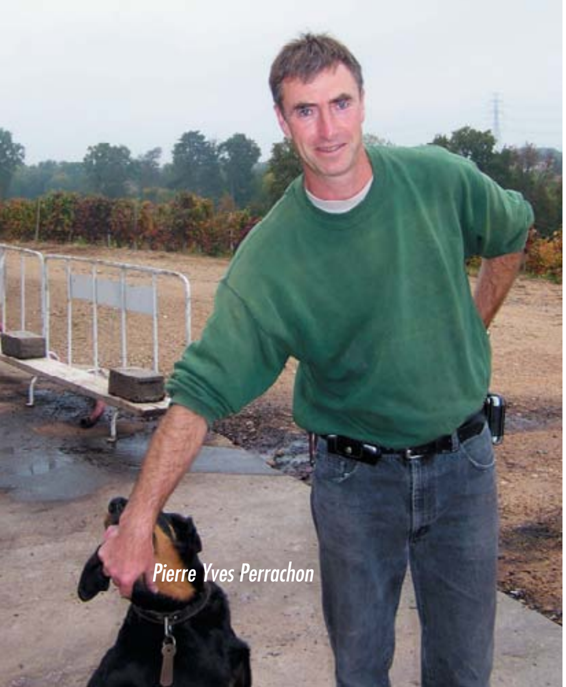

Vues sur les vignes de Chénas...



Hubert Lapierre



Les œnologues du Château du Capitan



Pierre Yves Perrachon

DES VINS QUI PEUVENT ATTENDRE

Oui, certains crus du beaujolais résistent au temps. Ils donnent parfois d'étonnantes surprises. Comme cela a été le cas à plusieurs reprises au cours de notre dégustation. Pour Juliénas, on évoquera le très beau Capitan 2003 avec des notes de noyau kirsché au nez et une bouche veloutée, boisée très agréable. Agé de cinq ans, ce Juliénas conserve une étonnante longueur en bouche. Idem pour la Cuvée Prestige de chez Dubœuf en 2002. Epicé (clou de girofle, vanille), fruité : ce vin qui présente une belle matière et un bon fondu des tannins, a beaucoup d'allure. On ne peut pas en dire autant du millésime 2000 malheureusement passé. A Chénas, l'expérience aura été encore plus concluante avec la dégustation de millésimes encore plus anciens ; notamment un 1998 Sélection Georges Duboeuf absolument superbe, un 1999 de Hubert Lapierre : un nez intense, un vin très puissant et, chez le même vigneron, un 1991 qui tenait encore la route. Ce n'est pas vrai pour tous les millésimes et ce type de dégustation fait partie des privilèges ; ces vins n'étant plus à la vente. Il arrive toutefois qu'il en reste (demandez !) et chez Georges Duboeuf, il ne sont pas vendus plus chers que les millésimes en cours.



Gérard Charvet

A NOTER

Si vous choisissez de passer quelques jours en Beaujolais et que vous cherchez un lieu sortant de l'ordinaire, une adresse s'impose : Les Janroux. Ce château maison d'hôte tenu par Claude Clévenot est absolument, comme sa propriétaire, étonnant. Par son décor fait d'une délicieuse conjugaison d'antiquités et d'œuvres contemporaines, ses chambres spacieuses au décor original et pour la qualité de la table. Claude Clévenot reçoit ses hôtes comme des amis et nous aurons l'occasion de vous en reparler dans un reportage plus complet.

Ch 140€ / repas 25 € vin compris.
Les Janroux 69840 Juliénas
Tél. 04 74 04 43.30
www.domaine-les-janroux.com

A voir également, Le "Hameau Duboeuf", premier œnoparc en Beaujolais. Passionné, Georges Duboeuf a certainement réalisé un de ses rêves en créant le Hameau du vin, véritable musée de la vigne et du vin, aujourd'hui complété par un jardin botanique, la gare et la cuverie. Toutes les visites sont commentées, attractives et pédagogique. A signaler également, une belle et bonne brasserie dans l'enceinte du Hameau et une superbe boutique.

71570 Romanèche-Thorins
www.hameauduvin.com



Observatoire du jardin du hameau du vin



SAUMON FUMÉ
DES VINS SECS ET FRUITÉS

Sur le saumon fumé, le vin choisi doit présenter deux caractéristiques. Il doit être sec, doté d'une belle vivacité en bouche et d'un bon support acide, capable de donner du relief à la texture grasse de la chair du saumon. Il doit également être fruité, issu d'un cépage aromatique, afin de pouvoir rivaliser avec le côté fumé et balsamique que le saumon révèle.

En tenant compte de tous ces éléments, un cépage, pour moi, se dégage avant tout autre : c'est le sauvignon blanc. D'autant qu'on ne peut ignorer que le saumon fumé est bien souvent accompagné de beurre, de citron et de crème légère à l'aneth et que tous ces ingrédients participent à l'accord mets et vins. Le citron ne pose pas de problème sur le sauvignon blanc, car il est un des arômes principaux de ce cépage. Par ailleurs, la nuance végétale du sauvignon se joue à merveille du caractère anisé de l'aneth et son support acide s'opposera de façon intéressante à la crème fraîche. Le Centre Loire nous en donne les versions les plus savoureuses, et, dans un équilibre différent, le bordelais peut s'avérer également judicieux sur cette association. Le cépage Gros Manseng du Sud Ouest présente, lui aussi, toutes les données aromatiques et la fraîcheur nécessaires pour réussir un mariage des plus précis entre vin et saumon fumé. Je vous invite, à travers ma sélection de vins français et étrangers, à apprécier différentes options d'associations aussi simples que savoureuses.





SANCERRE

> *CUVÉE FLORES 2007* - **VINCENT PINARD**

Vignerons à Bué de père en fils depuis plusieurs générations, Vincent Pinard et ses fils font partie aujourd'hui des meilleurs vignerons de l'Appellation.Adeptes d'une viticulture soignée et d'une vinification précise, ils donnent à ce cépage sauvignon des expressions diverses en fonction des sols, des expositions et du style de fermentation. Cette cuvée Flores est pourtant la plus simple des cuvées du domaine, mais elle atteint un niveau de maturité et de fraîcheur remarquables. Vendangée à la main et provenant d'un assemblage de différents sols, elle est vinifiée en cuve. Le vin s'exprime sur des notes d'agrumes et de pamplemousse, associées à des nuances d'orties et de chlorophylle. La bouche rafraîchissante se livre sur une belle intensité fruitée, le tout étant souligné par une agréable tension minérale.

Domaine Vincent Pinard
42 rue Saint Vincent - 18300 Bué
Tél. 02 48 54 33 89 - Fax : 02 48 54 13 96
vincent.pinard@wanadoo.fr

VALENCAY

> *LE CLAUX DELORME 2007*

ALBANE ET BERTRAND MINCHIN

Cette récente appellation (A.O.C 2004) est située sur les départements de l'Indre et une commune du Loir-et-Cher, avec le village de Selles-sur-Cher. La Famille Minchin y produit des vins d'un niveau remarquable et le travail effectué depuis ces dernières années nous donne une idée du potentiel des vins de ce secteur. Les vins blancs produits sur Valençay peuvent être issus d'une dominante sauvignon avec une présence de chardonnay et d'Arbois (Menu-Pineau). Issu de pur Sauvignon vinifié en cuve, ce vin séduit par son fruité juteux et ses nuances épicées. Une bouche fringante et harmonieuse participe à cette sensation digeste et rafraîchissante.

Le Claux Delorme 8 rue des Landes - 41130 Selles sur Cher
Tél. 02 48 25 02 95 - Fax : 02 48 25 05 03
vincent.pinard@wanadoo.fr

TOURAINE

> *SAUVIGNON "LES ARPENTS DU VAUDONS" VIGNOBLE DES BOIS VAUDONS 2007*

JEAN-FRANÇOIS MÉRIAU

Jean-François Mériau est un vigneron talentueux, installé à Saint-Julien-de-Chédon, au sud de Montrichard. La cuvée des Arpents est composée de sauvignon blanc récolté sur un terroir argilo-calcaire. Issu d'une vinification en cuve, ce vin se présente sous une palette très fruitée aux arômes de pamplemousse et d'agrumes. La bouche associe parfaitement le gras et la fraîcheur. Ce vin simple est basé sur la franchise du fruit et la facilité gustative.

Vignoble des Bois Vaudons 30, routes de la vallée
41400 Saint Julien de Chedon
Tél. 02 54 32 14 23 - Fax 02 54 32 84 03
meriau2@wanadoo.fr

NEW ZEALAND

> *MARLBOROUGH DISTRICT SAUVIGNON BLANC 2006*

KIM CRAWFORD

Kim Crawford est l'un des plus grands vinificateurs de Nouvelle Zélande. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différents terroirs de Marlborough que sont Awatere Walley et la Wairau River, situés au nord est de l'île. Ce secteur produit des sauvignons blancs particulièrement expressifs que l'on reconnaît à leur palette classique, exotique et citronnée, à laquelle s'ajoute une touche de verdeur marquée par la chlorophylle. La bouche est franche et digeste, avec une jolie persistance fruitée. Ce vin est vinifié et élevé en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit.

Vins du Monde
Les hauts Coueron Rue des Imprimeurs 44220 Coueron
Tél. 02 40 56 75 75 Fax : 02 40 56 75 76
info@vinsdumonde.com

BORDEAUX

> *CÔTES DE FRANC CHÂTEAU LES CHARMES GODART 2007*

FAMILLE THIENPONT

Cette appellation bordelaise méconnue, se situe sur la partie Est du vignoble Girondin. Elle se positionne sur les coteaux les plus élevés de la Gironde où elle occupe 450 hectares de vignes. Le Château Les Charmes-Godart, acquis par la famille Thienpont en 1988, est aujourd'hui une valeur sûre du vignoble. Composé à 70% de sémillon et 30% de sauvignon, le blanc possède cette parfaite association du gras et de la fraîcheur que l'on appréciera sur le saumon fumé. Cette cuvée est totalement fermentée en barriques, avec seulement 25% de bois neuf.

Château les Charmes-Godart Nicolas Thienpont
33570 Saint Cibard
Tél. 05 57 56 07 47 - Fax : 05 57 56 07 48
contact@charmes-godart.com

ESPAGNE

> *RUEDA BLANC 2007* - **JOSÉ PARIENTE**

Rueda est une appellation de la Castille-et-Leon, située sur la province de Valladolid, à l'ouest de Ségovie et au Nord d'Alavia . Ce vignoble d'altitude permet de produire des vins blancs frais et aromatiques issus des cépage verdejo (dominant) ainsi que de sauvignon, de palomino et de viura. José Pariente nous propose une cuvée Verdejo totalement vinifiée en cuve. Elle s'exprime sur une fraîcheur incroyable avec des notes de pomelos et d'herbes fraîches. Ce vin aromatique et fruité est doté d'un bon support acide qui lui apporte cette fringance nécessaire au saumon.

Vins du Monde
Les hauts de Coueron Rue des Imprimeurs 44220 Coueron
Tél. 02 40 56 7 75 - Fax : 02 40 56 75 76
info@vinsdumonde.com



ELEVAGE

LES COPEAUX D'ABORD

Contrairement à une idée largement répandue, aucune analyse scientifique ne permet de distinguer "la prise de bois" due à la barrique de celle due aux "copeaux". Michel Dovaz nous explique ce phénomène.

Par Michel Dovaz



Le procédé est connu : ridiculiser l'adversaire, inciter au mépris. Les hommes politiques le font quotidiennement, mais ils n'en ont pas le monopole. Ainsi ceux qui ont imposé le mot "copeaux" ne sont pas des innocents, ils savent qu'en France, les mots, véhicules de l'information sont importants, qu'ils sont très souvent connotés par l'usage. C'est pour cela que la concierge, l'ancienne "bignole" est devenue "une gardienne d'immeuble", que les aveugles des "non voyants" et les balayeurs "des techniciens de surface". Le mot copeau est péjoratif par essence. Qu'est-ce qu'un copeau ? Un déchet. On le jette, on le brûle dans le poêle de l'atelier pour se chauffer. "Vous bonifiez votre vin avec des déchets ? Il doit être vraiment nul, votre vin pour que vous le traitiez ainsi" Et cela marche. Les oreilles complaisantes des écolos-bobos, des écolos-biobios et des écolos-traditionalistes étaient tout ouïes, oubliant subitement la défense des forêts. Bien entendu, ces ignorants n'entendent rien à l'élevage auquel ils n'ont jamais songé, de même qu'ils ne savent pas que les premières évocations des copeaux datent du début du XX^{ème} siècle... mais concernaient les eaux de vie !

PASSONS AUX CHOSES SÉRIEUSES

Un petit retour en arrière est nécessaire car le vin, avant d'être tributaire des modes n'était conditionné que par des nécessités. La première était de naître, de naître sans être trop chétif, la seconde, illusoire et relative, d'être stabilisé. Or il ne l'était pas. Le vin, jusqu'au début du XVII^{ème} siècle, était une denrée périssable. Il se vendait cher en hiver, âgé de quelques mois, au printemps son prix chutait de plus de 50%, en été il ne valait plus rien, rongé par l'acescence. Dans ces conditions, il n'était pas question d'élevage. Deux innovations vont bouleverser le mode de production et peu après les habitudes de consommation : un transfert de technologie due aux hollandais qui ont rapporté du Nord la mèche soufrée* que les bordelais ont baptisée "allumette hollandaise" et la discipline rigoureuse de l'ouillage (refaire régulièrement le plein des barriques). Déjà, en 1600, Olivier de Serres, dans son génial "Théâtre d'agriculture", le livre de chevet de Henri IV, écrit en français et pas en latin, ce qui était nouveau pour un livre technique prônait l'ouillage et l'usage du soufre, "comme le font les allemands". Il est plus que probable qu'Arnaud de Pontac, Premier Président au Parlement de Bordeaux, homme cultivé et propriétaire du Château Haut-Brion a lu Olivier de Serres. Il invente le cru en vendant son vin sous le nom Château Haut-Brion, un vin fin, car à Haut-Brion on a découvert "le tirage au fin" (soutirages répétés), expédié en Angleterre dans des fûts neufs méchés, donc stabilisés. Qui et quand a constaté que le séjour prolongé du vin dans une barrique l'améliorait (c'est à dire l'élevage) ? On n'en sait rien, sans doute avant la fin du XVII^{ème} siècle. Cette "invention" n'a rien d'intentionnelle, on a dû constater cette amélioration dans des barriques laissées en souffrance (le cognac a connu la même aventure). L'élevage était né, mais comme toute nouvelle technique, elle posa de nouveaux problèmes : quel est le meilleur bois ? Combien de temps faut-il le laisser sécher ? Le bois, plus ou moins chauffé lors de la fabrication de la barrique a-t-il des conséquences organoleptiques ? La température et l'hygrométrie du chai sont-elles importantes ? Quelle doit être la durée de l'élevage ? Nous ne sommes plus dans la nécessité mais dans les options. Celles-ci furent nombreuses et fluctuantes au cours du temps.

QU'EST-CE QUE L'ÉLEVAGE ?

L 'élevage d'un vin en barrique poursuit un double but. D'une part "boiser" le vin, d'autre part, provoquer une micro-oxygénation appelée "oxydation ménagée". Deux actions concomitantes, indépendantes et non synchronisées. Il faut retenir que si l'on peut gouverner l'intensité du boisé (dégustation et interruption de l'élevage), on ne régule pas l'oxydation ménagée, ainsi qu'il est précisé ci-dessous. L'élevage d'un vin, quelle que soit la métho -de choisie consiste à établir un contact entre un liquide - le vin - et un solide - le bois. C'est tout. (les problèmes du bâtonnage étant communs, barriques ou "copeaux").

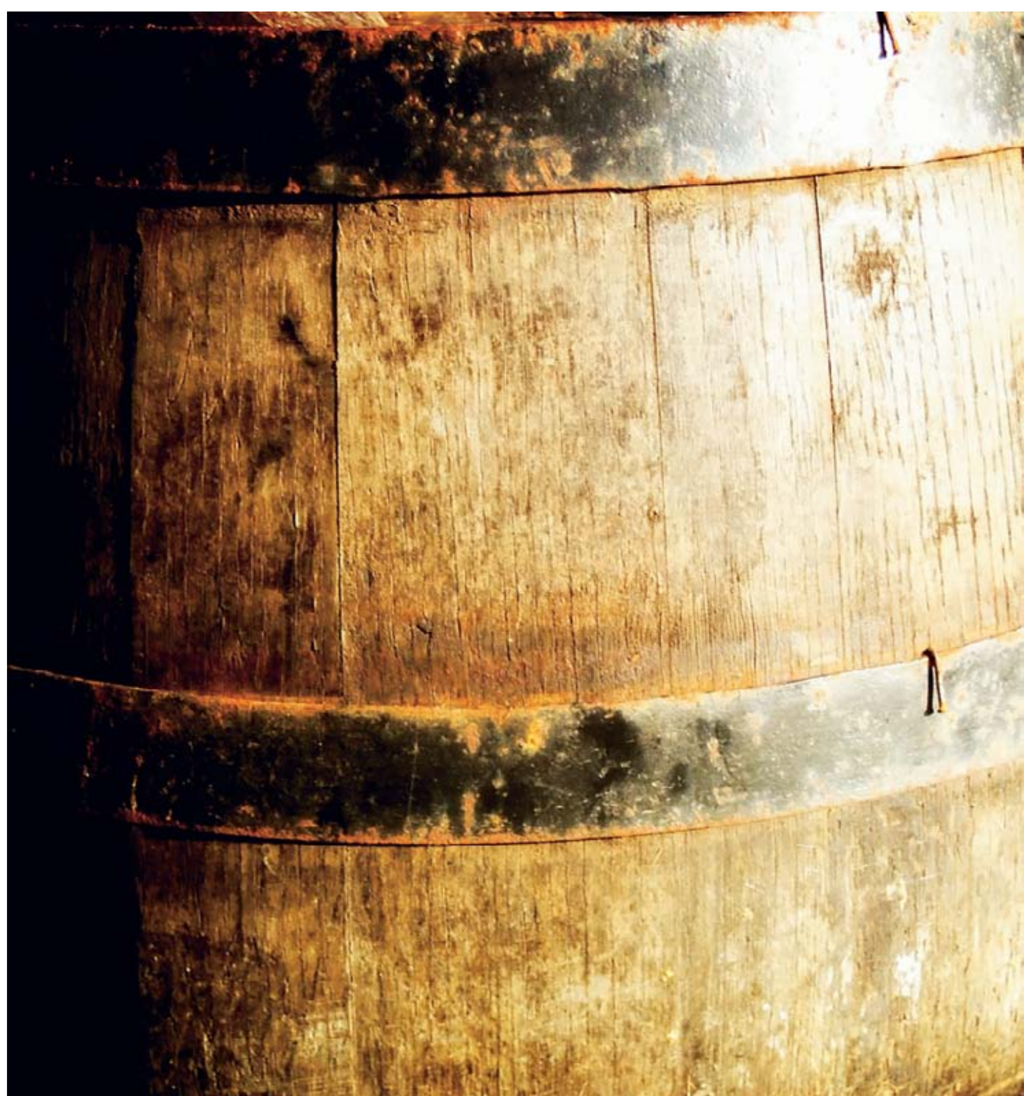
L'ÉLEVAGE EN BARRIQUES

Le vin est en contact avec la paroi intérieure de la barrique et s'imprègne de tannins extraits du bois. Rapidement le bois se couvre de deux dépôts, l'un coloré, l'autre de bitartrate de potassium, une double couche isolant le bois du vin. C'est pour limiter ces dépôts que certains vinificateurs filtrent très fortement leur vin avant élevage. Quant à la micro-oxygénation, elle se poursuit hors de tout contrôle. C'est l'occasion de faire litière d'une légende tenace : l'oxygène traversant le bois de la barrique. Des études précises ont montré que "l'air" ne pénétrait dans la barrique que par le trou de la bonde et par la jonction de la fonçaille et des douelles. La barrique est un milieu clos, étanche, soumis à la pression atmosphérique, lors des variations constantes de la pression atmosphérique, la barrique se déforme, facilitant les échanges air-barrique. Autrement dit, des conditions météorologiques très variables augmentent les échanges (oxygénation), alors que si le temps est très stable, ils diminuent. Il faut s'en remettre à "Dame Nature" (?)

L'ÉLEVAGE PAR "COPEAUX"

L'idée d'introduire du bois (planches, etc) dans une cuve de ciment (neutre) n'est pas nouvelle, cela fut courant dès le XIXème siècle. Aujourd'hui les "copeaux" - des plaquettes ou des granulés - spécialement débités sont du même bois que les barriques. Ils sont d'ailleurs vendus par les merrandiers ou les tonneliers, ils sont "travaillés" dans les mêmes conditions (brûlage plus ou moins prononcé, éventuellement trempage pour les appauvrir). C'est toujours du "bois neuf" car il n'y a pas de réemploi et la surface de contact avec le vin est exactement calculée selon le résultat souhaité, ce qui se traduit par une incroyable économie de bois. Je précise qu'aucune analyse scientifique ne permet de distinguer "la prise de bois" due à la barrique de celle due aux "copeaux". Et l'oxydation ménagée ? Elle n'existe pas dans une cuve neutre (inox, ciment, etc), ce qui explique les échecs du XIXème siècle. Depuis quelques décennies, depuis que Patrick Ducourneau, un vigneron du Sud-Ouest a mis au point le micro-bullage, c'est à dire un diffuseur modulable d'oxygène, l'éleveur décide de l'intensité et de la durée de la micro-oxygénation. Il ne s'en remet plus à "Dame Nature". L'homme moderne, celui qui n'est pas pollué par des préjugés et diminué par l'ignorance,sait que l'élevage n'est plus aléatoire.

***mèche soufrée :** mèche que l'on brûle dans la barrique : l'anhydride sulfureux remplace l'air. L'usage du soufre était connu des romains, puis s'est perdu.*



MON VIN
"COUP DE CŒUR"



> CHÂTEAU DE CLAPIER :
CUVÉE TESSITURE 2005

Thomas Montagne a suivi les pas de son grand-père et de son père tout en apportant son expérience et sa jeunesse au domaine. On peut l'apercevoir sans relâche dans ses vignes, soucieux de hisser au sommet de la qualité son Côtes du Lubéron. Sa cuvée "Calligrappe" rouge, est un vin de plaisir immédiat, gourmand où grenache et syrah s'expriment totalement dans le fruit. Une bouche riche et savoureuse, des tannins soyeux, un bel équilibre et un prix très doux (5,50 €). Je vous invite aussi à vous procurer sa cuvée confidentielle (300 caisses seulement) "Tessiture" rouge 2005. Ce vin résume à lui seul tout le travail de ce vigneron et son prix (18 €). est justifié. Il s'agit d'un vin d'une rare complexité, puissant mais élégant, marqué par une recherche de perfection, une matière époustouflante, une richesse aromatique et une telle persistance que l'on a du mal à situer l'appellation. A oublier plusieurs années en cave.

Château de Clapier
Côtes du Lubéron 84120 Mirabeau
Tél. 04 90 77 01 03
chateau-de-clapier@wanadoo.fr



Crédit photo : Jacques Hertay ©



Leg : Le jury du Tire Bouchon d'Or 2008. photo JJD

> LA CARTE DES VINS DE LA BASTIDE SAINT-ANTOINE RÉCOMPENSÉE

La 6ème édition d'Arts et Vins qui s'est déroulée à Théoule-sur-Mer les 18 et 19 octobre en présence d'une quarantaine de vignerons venus de plusieurs régions de France est bien montée en puissance. Grâce au soleil et à une température d'été indien, grâce à ses multiples stands de dégustation et vente de produits locaux, grâce aussi à de multiples animations artistiques et musicales, elle a connu un beau succès populaire. Le traditionnel concours du Tire Bouchon d'Or réservé aux restaurateurs et sommeliers de la région azuréenne, dans les deux catégories Gastronomique et Traditionnelle, a permis au jury présidé par le professeur Michel Balanche (entouré de Bruno Scavo, Patrick Richard, Serge Jaczynnski, Gérard Bernar, Isabelle Forêt et Bruno Lecoq) de départager 14 pré-sélectionnés. Après huit heures de délibération ce jury de professionnels et spécialistes en œnologie, a décerné le premier prix à la carte des vins de Frédéric Brochen, chef sommelier de la Bastide Saint Antoine, à Grasse (restaurant Jacques Chibois). Dans la catégorie "traditionnel", c'est Jean Pierre Skrlj, chef sommelier du restaurant l'Allegro à Nice, qui a été récompensé du second Tire Bouchon d'Or. A noter qu'un Prix spécial "Passion" a été attribué à la carte des vins d'Ali Hedayat, le Chef sommelier de Étoile des Mers (Théoule Miramar Beach Hotel).

> UNE CAVE DANS LA CHAMBRE ?

Avec la Dolce Vina, Climadiff propose désormais une "chambre à vins " électronique élégante et peu encombrante, qui se glisse partout, dans la cuisine, la chambre, le salon, le bureau, pour avoir toujours 6 bouteilles à la bonne température, à portée de la main, selon ses besoins. Son look raffiné séduira le public féminin de plus en plus averti et attentif à la qualité. Son nom est annonciateur de moments forts et d'émotions partagées. Vous la trouverez pour 199 € dans les rayons électroménager de Darty, Auchan, Boulanger, Expert et souvent en promo sur Internet, aux 3 Suisses etc...

> LA SAGA DE ROTHSCHILD : JOLI CADEAU

Allez-y les yeux fermés pour ce Bordeaux millésimé 2006 bien packagé, un cadeau chic par excellence…Présenté dans un coffret bois réutilisable dans les placards, voici 6 bouteilles d'un Bordeaux classique, au plaisir immédiat très charmeur. Petites notes de fruits rouges avec une pointe de réglisse au nez, une bouche souple, ronde et suave, des tannins enrobés et soyeux. *48 € dans la grande et moyenne distribution.*

> PRENEZ DATE...

Vous appréciez le vin, vous êtes célibataire et vous voulez vous initier à l'œnologie ? Pourquoi ne pas en profiter pour partager ce moment de convivialité avec d'autres célibataires amoureux comme vous, de grands crus, qui cherchent l'âme sœur, dans un lieu féerique l'espace 56 de la Tour Montparnasse avec une des plus belles vues de Paris. Le prochain "Wine dating" aura lieu le 1er décembre.
35 € réservation : 01 45 38 53 16
et sur le site ô-château.fr

JEAN-LOUIS CROQUET
DES STATISTIQUES À L'ALCHIMIE

Par Bruno Lecoq

Grand spécialiste des sondages d'opinion reconverti dans la vigne, Jean-Louis Croquet a fait de Château Thuerry dans le Var une propriété à part, reconnue aujourd'hui pour ses vins de pays atypiques et surprenants.



Venu à la vigne un peu par intuition, Jean-Louis Croquet n'en était pas à son premier coup lorsqu'il craqua, en 1998, pour le Château Thuerry situé sur la commune de Villecroze et Tourtour dans le Haut Var. L'homme des statistiques qui créa et dirigea un temps la société Taylor-Nelson-Sofrès à Londres, avait déjà fait un premier apprentissage à Chablis, vingt ans plus tôt. Une région où le soleil brille moins que sur la Côte d'Azur, où les champs d'expression laissés aux vignerons sont moins vastes : un cépage unique, le chardonnay, des parcelles à touche-touche avec celles des voisins et une philosophie du vin très différente. "J'avais deux passions, raconte Jean-Louis Croquet avec humour, le rugby et le vin. Moins je courrais vite, plus je me suis retrouvé dans la vigne". Lorsqu'il rencontra ce qui allait devenir sa nouvelle propriété, il y a maintenant dix ans, l'homme d'affaires devenu vigneron qui s'était fait tirer les oreilles pour venir jusque là n'eut pas l'ombre d'une hésitation. Les autres visites prévues durant ce week-end furent annulées sur le champ. "Je ne voulais pas venir dans le Var, se souvient-il. J'ai immédiatement été séduit par le site. Le paysage, l'espace, le charme de la bastide, son élégance. Je me suis senti magnifié par la nature." Il faudrait être très difficile et cultiver une aversion pour la beauté des grands espaces naturels pour ne pas le comprendre. Acheté à un propriétaire qui était passé par là plus par goût de la plus-value que du vin, Jean-Louis Croquet se retrouva à la tête d'une propriété saine, où, sous prétexte d'écologie, personne n'avait fait de mal à la terre. "C'est un plus, reconnaît-il, car la qualité des sols qui n'avaient jamais été surexploités était intacte." Un atout considérable pour ce vigneron en quête d'un terroir apte à répondre à ses sollicitations. Car ce que cherchait avant tout Jean-Louis Croquet, c'était un vignoble où il allait pouvoir s'exprimer et créer des vins, si ce n'est d'auteur, de vigneron à part entière.

TOUS LES MOYENS POSSIBLES

Pour parvenir à ses fins, il met presque aussitôt en chantier la construction de nouvelles installations. De nouveaux chais, de nouvelles salles de vinification aux allures de musée d'art contemporain (cuveries ultra-modernes assistées par ordinateur), vont ainsi voir le jour. Confié à un cabinet d'architectes basque, le chantier qui débute en avril 2000 sera achevé au mois de novembre de la même année. L'instrument de travail correspond exactement aux attentes du vigneron qui se dit que si la qualité d'un vin c'est d'abord la qualité du fruit, il est encore possible de faire de mauvais vins avec de bons fruits. Jean-Louis Croquet entend donc se donner tous les moyens possibles pour réussir ses vinifications et conserver son vin dans des conditions optimum. "Le travail du chai, dit-il, est là pour permettre au vigneron de sublimer son vin. J'avais besoin d'un outil pour me permettre de réaliser des vins élégants, aromatiques, flexibles… Bref tout ce que l'on attend d'un vin du Sud. Ici, ajoute-t-il, nous ne sommes pas en Côte Rôtie où le vin est en smoking, presque formaté, même si c'est dans le très bon. Un grand vin du Sud doit avant tout surprendre…". Pour y parvenir, le vigneron a donc dû s'éloigner d'un autre carcan, celui de l'Appellation. Bien entendu, pas pour l'ensemble de sa production puisque l'étendue de son vignoble lui permet de produire des Côtes de Provence A.O.C et des A.O.C Coteaux Varois, mais pour les vins de pays qu'il commercialise sous les noms d'"Exception" et de "Légende d'automne ". C'est dans ces vins que l'on reconnaît le mieux et à l'évidence la palette de ce passionné qui, en véritable alchimiste, s'amuse avec les cépages. "Exception" était une idée qui lui tenait à cœur depuis longtemps. "J'avais ça en tête en arrivant, dit-il. Je savais que la Provence était une région où l'on pouvait faire de vrais vins d'assemblage, en grosses proportions. Aujourd'hui, je travaille avec une quinzaine de cépages et nous continuons à planter de nouveaux cépages comme le caladoc, le muscat à petit grain ou le marselan, pour apporter encore davantage de personnalité et de qualités à nos vins."

UN QUARTET

Jean-Louis Croquet ne dessine pas ses vins seul. Il est entouré de trois autres passionnés, dont l'œnologue Daniel Péraldi, et c'est un quartet qui, au final, signe chaque année de nouvelles cuvées. Les quatre compères ne se donnent aucune limite et il faut reconnaître que le résultat de leur recherche ne cesse de surprendre. Et ce, dans les trois couleurs. On le découvre avec plaisir avec l'Exception rouge 2004, vin de pays du Var, élaboré à partir de cabernet sauvignon et de merlot. Issu d'un sol argilo-calcaire et schisteux, ce vin qui présente une très belle aptitude au vieillissement a été élevé en barriques neuves (pour un tiers) pendant douze mois. Sa profondeur, sa puissance et sa longueur en bouche séduisent. Sur un registre différent, la séduction opère également avec L'Exception blanc 2007 (produit pour ce millésime uniquement à base de sémillon) qui se révèle un vin diplomate, délicat et floral, propre à s'adapter à des plats sophistiqués. Très particulier enfin, l'Exception rosé est ce que Jean-Louis Croquet présente comme un vin d'auteur. Délicat et fragile, sa préparation demande une vigilance de tous les instants. C'est à la minute près. Ce millésime 2007, présenté à l'instar du blanc comme vin de pays des Coteaux du Verdon (merlot et grenache), est particulièrement atypique. D'une couleur soutenue, aromatique et puissant, il a une présence en bouche qui le distingue des standards convenus. C'est un vin qui peut accompagner tout un repas, moins un vin d'apéritif.





LE HASARD
ENTRE EN JEU

Mais le vin dont Jean-Louis Croquet est sans doute le plus fier, l'Exception [2] , est paradoxalement celui qui lui échappe le plus. "Nous produisons, dit-il, chaque année 120 barriques d'Exception rouge. Et nous avons remarqué que, chaque année ou presque, quelques barriques sortaient du lot pour donner un rouge encore plus puissant avec des arômes de moka, de vanille et une longueur en bouche invraisemblable. Nous avons décidé de commercialiser ces fûts à part sous le nom d'Exception "au carré". Bien nous en a pris, ajoute-t-il, le millier de bouteilles produit par an, bien que proposé à 50 € la bouteille, est vendu une récolte à l'avance !". C'est également le cas de la "Légende d'automne", autre fruit du hasard. Une récolte de sémillon oubliée sur une parcelle isolée et voilà qu'un jour notre vigneron se dit pourquoi ne pas rattraper le coup et faire "notre Sauternes". On est certes bien loin du Sauternes, mais le résultat donne un vin doux (30g de sucre résiduel) particulièrement intéressant. Encore un vin atypique produit en quantité limitée - 1000 flacons de 50 cl par an sous l'appellation "vin de pays de Méditerranée". Après avoir passé une partie de son existence à sonder les populations pour en tirer des normes et des tendances, Jean-Louis Croquet a choisit d'être un inclassable. Un vrai luxe, une vraie liberté, que seule la qualité préserve. Car l'apprenti sorcier a plus que jamais la tête sur les épaules et le sens du marketing. Il n'assemble pas l'impossible et sait mieux que quiconque ce que la nature peut lui rendre. Du bonheur avec les plans de mourvèdre plantés il y a six ans, du suspens avec le malbec planté il y a trois ans. Il est trop tôt pour juger. Son prochain défi ? Créer une parcelle de muscats petits grains qui serait dans sa gamme aromatique ce que le bleu Majorelle peut être sur la palette d'un peintre. Il va nous falloir attendre pour savoir si l'intuition du vigneron répondra à ses espoirs.

Château Thuerry
83690 Villecroze - Tél : 04 94 70 63 02
www.chateauthuerry.com

INSTITUT PAUL BOCUSE
TROIS FORMATIONS DE HAUT NIVEAU

Dans le cadre prestigieux de son château du 19e siècle, à Ecully près de Lyon, l'Institut Paul Bocuse accueille chaque année près de 300 étudiants de plus de 40 nationalités. Spécialisée dans l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires, cette école de management créée en 1990, s'appuie sur deux "entrepreneurs" qui l'ont imaginée, façonnée, et qui l'accompagnent aujourd'hui encore : Paul Bocuse, Président d'honneur, et Gérard Pélisson, Président, co-fondateur du Groupe Accor.



L'Institut Paul Bocuse, qui a pour vocation de transmettre les valeurs et le savoir-faire spécifique aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration et des arts culinaires, propose trois formations supérieures en partenariat pédagogique avec l'I.A.E. (Institut d'Administration des Entreprises) de l'Université Lyon 3 : deux formations en trois ans "management de l'hôtellerie & de la restauration" et "arts culinaires & management de la restauration" qui conduisent aux diplômes de l'Institut Paul Bocuse et au diplôme d'Etat. Et une formation spécifique en cinq ans : le Master management hôtellerie.L'accès à ce cursus (Bac+5) est envisageable sous certaines conditions. Quatre niveaux d'entrées sont possibles : en 1ère année, et en admission parallèle sous certaines conditions en 3e année (licence professionnelle), en 4e année (Master 1) et en 5e année (Master 2).



> Le vendredi 24 octobre, en présence de Paul Bocuse et de Gérard Pélisson, François Delahaye, le parrain de la Promotion 2008 de l'Institut Paul Bocuse a délivré leur diplôme à 114 étudiants, de 26 nationalités différentes, issues des 5 continents

VERS LA PERFORMANCE MANAGÉRIALE

Le programme de ce Master spécifique est destiné à former les futurs cadres et dirigeants des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit d'un diplôme de haut niveau. Résolument orientée sur l'international, cette formation repose sur un enseignement bilingue. 2/3 des cours sont ainsi dispensés en langue anglaise. Ici, l'étudiant est placé au cœur du programme qui prend en compte ses ambitions et participe à la construction de son projet professionnel. Tous bénéficient d'un suivi personnalisé dans le cadre de la recherche et du suivi de ses missions managériales (stages). Le programme de ce Master est très exigeant mais il offre des axes de formation très recherchés : dix mois de missions managériales répartis sur les deux années. Des études de cas réels d'entreprises et leurs projets appliqués, ainsi que des interventions de professionnels reconnus du secteur (spa, club management, casino, MICE). Cette formation offre de réelles opportunités de carrière dans un secteur évolutif en quête de spécialistes (hôtellerie, restauration, casino, spa...), en qualité de manager ou de créateur d'entreprise après une première expérience terrain. Le Master peut également ouvrir les portes du Doctorat, en intégrant le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse.

> ***Prochaine rentrée :*** janvier 2009

> ***Nombre d'admissions :*** 15 étudiants

FORMATION SUR-MESURE

> ***FORMATION UNIVERSITAIRE ET PROFESSIONNELLE :***

Alternance de la théorie et de la pratique (opérationnelle et managériale), transversalité et complémentarité des matières, études de cas, mémoire professionnel...

> ***FORMATION EN PRISE DIRECTE AVEC LE MONDE DE L'ENTREPRISE :***

Terrains d'apprentissage d'exception (restaurants d'application, cuisines, laboratoire sous-vide...), deux entreprises pédagogiques (l'hôtel 4 étoiles Le Royal et le restaurant gastronomique Saisons), stages de 16 à 32 semaines chaque année, cours en lien direct avec la réalité et l'avenir de la profession, projet Jeune Entreprise, missions managériales, concepts de restauration...

> ***IMPLICATION DES PROFESSIONNELS :***

Rencontres (séminaires RH), conférences, ateliers de réflexion, membres de jury, réseau de partenaires, comités autour de l'Innovation, des Chefs, des Ressources Humaines et des Arts de la Dégustation.

> ***DIVERSITÉ ET COMPLÉMENTARITÉ DU CORPS PROFESSORAL :***

90 professeurs (Meilleurs Ouvriers de France, maîtres de conférence, professeurs agrégés de l'Université Lyon 3, de l'E.M. Lyon, professionnels, consultants, directeurs d'entreprises de restauration, directeurs d'hôtel...)

> ***DIMENSION HUMAINE :***

Suivi pédagogique personnalisé, séminaire de développement personnel, 25 étudiants par classe (6 à 12 en situation pratique), promotion de 125 étudiants chaque année...

Institut Paul Bocuse
Château du Vivier - BP 25
69131 Ecully Cedex - France
Tél. : + 33 (0)4 72 18 02 20
Fax : + 33 (0)4 78 43 33 51
contact@institutpaulbocuse.com

< *L'Institut Paul Bocuse ouvre ses portes au grand public les samedis 13 décembre 2008, 7 février ou 28 mars 2009.*



Genève > GRANDE ET PETITE À LA FOIS

Humaniste, culturelle, diplomatique, financière, horlogère, viticole, chocolatière et gourmande : Genève est plus que jamais une capitale à savourer ! Par Jean-Jacques Depaulis





On l'appelle "la plus petite des grandes capitales" et, quarante huit heures de visites rondement menées, permettent de comprendre pourquoi ! D'abord parce que Genève, quasiment enclavée entre le Jura et les Alpes Françaises au sud-ouest du Lac Léman, de part et d'autre du Rhône, n'a ni la superficie ni la démographie d'une mégapole. Ensuite, parce que cette cité chargée d'histoire est aujourd'hui labellisée "ville mondiale", classée comme l'une des métropoles occidentales à très bonne qualité de vie. Enfin, parce qu'ici, en plein cœur de l'Europe, notre emblématique coq gaulois est un peu chez lui, ville Suisse à fort accent français où deux de nos plus grands philosophes et écrivains bénéficient d'une considération nationale éternelle. Tout d'abord Jean-Jacques Rousseau, le Citoyen de Genève, le "théoricien de la démocratie", glorifié en cent lieux de la ville et du canton (avec sa maison natale, sa rue, son île, sa statue, son musée…) et bien sûr Voltaire, son contemporain, le "philosophe de Ferney " qui, de 1755 à 1765, posséda à Genève, rue des Délices, le fameux Palais du même nom, devenu Musée Voltaire en 1954. L'un et l'autre y vécurent et y écrivirent quelques unes des plus belles pages de la littérature française.

184 ÉTABLISSEMENTS BANCAIRES !

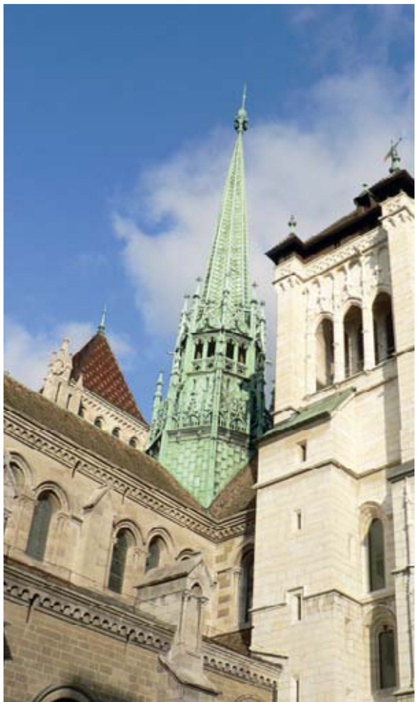
Genève est grande et petite à la fois. Tout est affaire de considération, d'érudition, d'intérêt et de sensibilité. Ses 15,8 km² d'urbanisation et ses 186.825 habitants en font la seconde ville de Suisse ; une ville internationale, siège mondial de la Croix Rouge et de 22 Organisations des Nations Unies employant plus de 16.000 fonctionnaires, quelques 200 organisations non gouvernementales, 219 missions diplomatiques, 92 consulats… et un effectif "fonctionnarisé" de 35.000 personnes ! Et puis Genève, au-delà de ses structures internationales, au-delà de son histoire, au-delà de sa cathédrale et de sa vieille ville, au-delà de son riche patrimoine architectural… au-delà du cliché de son célèbre jet d'eau (qui émerge à 140 mètres de hauteur), au-delà de son cadre verdoyant et aquatique incitant à la flânerie et à la nonchalance (y'a pas le feu au lac)… possède également plusieurs autres raisons d'être Capitale. Elle l'est notamment au titre de l'horlogerie (avec son célèbre musée Patek Philippe Museum et ses non moins célèbres fabricants : Rolex, Chopard, Ebel, Piaget, Audemars Piguet, Baume et Mercier, Franck Muller, Raymond Weil, Tag Heuer, Vacheron Constantin, etc…). Elle l'est aussi au titre de la haute finance internationale, es-qualité de grand carrefour bancaire… avec 184 établissements au total, plus ou moins discrets, plus ou moins "racoleurs ", que l'on découvre depuis les panneaux publicitaires de l'aéroport jusqu'aux luxueuses enseignes lumineuses qui se reflètent sur l'eau du Rhône et du Lac Léman. Elle l'est enfin au titre de l'Art de vivre et des plaisirs gourmands, de la gastronomie et du vignoble, de la confiserie et du chocolat. Genève, ancrée au bord du Lac Leman, à une heure d'avion de Paris, de Nice et de Milan est vraiment une capitale aux multiples aspects et aux charmes certains.





< Rue de la Corraterie, entièrement décorée de drapeaux, une grande banque s'est installée, presque anonymement, dans un ancien Palais.

Dès l'aéroport international de Genève, éloigné de sept kilomètres des bords du Lac Léman, on comprend que l'on entre dans un monde à part. Il suffit d'emprunter la ligne 10 du tramway à destination du centre ville, au moyen d'un billet gratuit délivré au distributeur de l'aérogare (un bon point pour l'accueil), pour rejoindre la Place de Bel Air, lieu de départ des circuits citadins. On aura remarqué au passage, une francophonie affirmée façon Etap Hôtel, FNAC, Boucherie de Lyon (dans la rue du même nom), brasserie Bagatelle, Avenue de France et Rue du Mont-Blanc. Et plus loin, un bus flambant neuf, portant Croix Rouge et drapeau tricolore, flanqué d'une affiche pub géante pour le 16ème salon des Voitures d'occasion, stationnant devant l'une des anciennes maisons de Jean-Jacques Rousseau… transformée en supermarché de luxe à l'enseigne Manor ! Une visite de la cité médiévale, romane et gothique s'impose. On débutera par la Rue de la Cité et la Grand-Rue (où naquit Jean-Jacques Rousseau), pour grimper jusqu'au Montmartre Genevois. Un haut lieu entouré de remparts, avec la Cathédrale Saint-Pierre réservé au culte protestant, la Maison Mallet abritant le Musée International de la Réforme, le Palais de Justice sobrement calviniste, la place pittoresque du Bourg de Four qui servit de refuge aux Huguenots, avec ses échoppes, ses boutiquiers et antiquaires entourant une vieille fontaine de pierre, le Palais Eynard du XVème siècle, siège de Hôtel de ville et du Parlement Genevois, la Maison Tavel, du XIIème siècle, aujourd'hui Musée du Vieux Genève… et puis quelques statues de grands hommes (dont Henry Dunant le créateur de la Croix Rouge). Impossible de faire la liste de tous ces lieux auxquels il faudrait consacrer bien des heures et des jours. Par la rue de la Corraterie agrémentée de drapeaux multicolores on redescend vers la Tour de l'île, les quais du Rhône, le Pont des Bergues et l'île Rousseau. Le soir tombant, les toits des immeubles s'illuminent d'enseignes bancaires, horlogères et commerciales se réfléchissant sur l'eau, autour du "Pont de la Machine" et de la "Cité du Temps", une bâtisse à cheval sur le Rhône, devenue emblème national en 1840. Elle abritait jadis tout le système de forces motrices hydrauliques pour la distribution et la régulation de l'eau. Entièrement restructurée, tout en conservant des locaux publics pour les Services d'Electricité et l'Office de Tourisme, elle est devenue un nouveau haut lieu genevois… Un véritable temple pour la culture et l'art de vivre, mis en valeur par Nicolas George Hayek puis par son fils Nick Hayek, les patrons du groupe Swatch (qui englobe 17 marques dont Omega, Longines, Blancpain, Breguet, Zenith, Tissot, Hamilton… mais aussi les voitures Smart). A l'intérieur, autour d'un puit central de lumière, a été aménagé sur plusieurs niveaux une brasserie - restaurant très "tendance" conçue, pour " Arthur's Group", par Nicole Codourey, mais aussi des salles d'exposition et un musée de la Swatch et de l'horlogerie, au dernier étage… Devant cette hiératique "Cité du Temps", le temps semble s'être littéralement arrêté ! En tournant votre regard vers la rade, audelà de l'île Rousseau et de son incroyable faune protégée d'oiseaux aquatiques, de Cygnes blancs, de mouettes et de canards colverts, vous découvrirez le grand jet élevant son panache blanc dans le ciel assombri. Les bateaux taxis cèdent la place aux gros yachts-restaurants qui emportent leur clientèle en dîner promenade au fil de l'eau. Du côté du quai du Mont Blanc, sur la rive droite de la rade, non loin du Richemond et de l'hôtel Beau-rivage, quelques touristes japonais flashent encore le Mausolée de Charles de Brunswick. Près de la jetée des Pâquis, un marchand forain tire les toiles de sa boutique de souvenirs. Il n'est plus l'heure de vendre les couteaux suisses, les casquettes et des tee-shirts marqués de la célèbre croix-rouge. Tout doucement Genève plonge dans la nuit.



> Une vue de la célèbre cathédrale Saint-Pierre réservée au culte protestant.





> Paul Bocuse est venu signer la cuisine du "Sud", au Mandarin Oriental.

HÔTEL MANDARIN
SÉDUCTEUR AU CŒUR DE L'OCCIDENT

Long bâtiment des années 50, dressant ses sept étages en bordure du Rhône, face au quartier des affaires et à la vieille ville de Genève, le Mandarin Oriental qui a conservé en "sous-titre" et en référence à l'histoire, son premier nom d'Hôtel du Rhône, fait figure de bastion de l'hôtellerie Helvétique de luxe. Une référence qui correspond à l'acte de naissance du siège européen des Nations Unies à Genève. Politiciens et hauts fonctionnaires du monde entier y ont côtoyé, durant six décennies des Rois et des Reines, des Princes, des émirs, des Maharadjas, des grands Présidents, tels Eisenhower ou Carter mais aussi des musiciens, artistes et People dans la lignée des Dizzie Gillespie et Oscar Peterson. Ses fondateurs (Groupe Lendi) le vendirent en 1989 au groupe Rafael Ltd qui entreprit une première et vaste rénovation… avant l'arrivée du Mandarin Oriental Hotel Group (MOHG), un puissant groupe international originaire de Hong Kong, aujourd'hui géré par Edouard Ettedgui, un français d'origine basque, qui ne compte pas moins d'une vingtaine de grands établissements dans le monde, en Asie, en Amérique, en Europe, en Afrique… et qui continue son développement sans trop s'inquiéter de la crise mondiale, en ouvrant bientôt de nouveaux établissements, notamment à Paris et à Marrakech. Avec ses 197 chambres et suites, plusieurs fois rénovées et aménagées en 60 ans d'existence, il a su conserver sa touche originelle Art Déco tout en s'adaptant à une modernité fonctionnelle et confortable de très haut de gamme. 300 employés et plusieurs concierges "clés d'or", une direction assurée par Marco Torriani "sacré meilleur hôtelier de l'année 2005" et François Mathieu, Toulousain de Suisse, son adjoint omniprésent. Et puis, en marge des salles de bain en marbre rose, des lits king size, des moquettes et tentures beige, prune et chocolat, des écrans plasma, des connexions wifi et d'un room-service proche de la perfection, il y a aussi (et surtout) ce mariage des genres entre notre célèbre Paul Bocuse et Vineet Bhatia, l'anglo-indien étoilé par Michelin, qui sont venus au Mandarin pour parrainer et signer en terre genevoise, les cuisines de leur "clones" : Le Sud (Bocuse) et le Rasoï… ***by Vineet !***

Mandarin Oriental, Geneva
Phone : +41 (0) 22 909 09 05
E-mail : psizorn@mohg.com
Web : www.mandarinoriental.com/geneva



> A ne pas manquer, non plus, dans ce 5 étoiles qui cache bien son jeu derrière son urbaine façade, un bar d'ambiance feutrée où la bande à Christophe (barman parisien formé au Gorgeous Group de Londres) vous concocte des cocktails maison d'anthologie… tout en "bio" et en sans "chimie" Des petits chefs d'œuvre de "mixologie "… à savourer bien sûr avec modération !

UNE BRASSERIE
SIGNÉE BOCUSE

Les deux restaurants s'ouvrent en rez-de-chaussée sur le Quai Turretini, avec larges verrières en avancées. Au Sud, c'est bien sûr la réplique de la brasserie lyonnaise du même nom fondée par "Monsieur Paul ", avec Minestrone et soupe du pêcheur, classiques du Sud, pâtes et risotto, couscous et tajine, daurade en barigoule et gambas dorées, pastilla de poulet de Bresse et carré d'agneau rôti accompagnés de vins genevois et mâconnais, au verre, en pot ou en bouteille… Le tout servi dans la convivialité, avec des formules et "menu du jour" à moins de 50 francs Suisses (32 €). Au Rasoï, plus sophistiqué et oriental, on entre dans un tout autre concept : celui de la haute gastronomie asiatique adaptée aux goûts de l'occident. Un tandoor vitré où s'active un maître de cuisson, sert d'accueil visuel à la clientèle en quête d'exotisme. Vineet Bathia en a fait son point fort en terre Londonienne et il récidive ici, à Genève, avec un succès surprenant. Même en semaine il devient difficile d'avoir une table sans réservation… et pourtant les tarifs sont bien plus "chauds" que dans l'établissement voisin (le menu gourmand s'affiche à 160 francs suisses soit un peu plus de 100 €). Pour ce prix on vous sert, dans une farandole d'assiettes en porcelaine blanche, une soupe de lentilles et tomates, tiki de crabe aux épices du sud de l'Inde, un Moelleux risotto, kidchdi aux champignons, croustillant de Papadam et sorbet Makhani, des gambas cuites au tandoor avec semoule fine et feuilles de curry, du homard grillé sur riz basmati, brocoli au gingembre et jus d'épices, une volaille makhani au safran et naan aux herbes, et pour terminer : un chocolat en samossa, moelleux en ganache et glace aux pétales de rose et vanille. J'y ai apprécié, pour la plupart des plats, la maîtrise des unions de saveurs et une douce "pimentation" (à l'exception de la volaille makhani, à la sauce indienne bien trop épicée à mon goût). Quant à la carte des vins, on sent bien qu'elle ne vient ni des Indes ni d'Angleterre. Elle est Suisse et Française et c'est tant mieux !



> Déco tendance au "Resto By Arthur's"



> Nicole Codourey et Dominique Mottas entourant le chef Alain Senderens.

ARTHUR'S RIVE GAUCHE
ET CITÉ DU TEMPS

Deux adresses, deux concepts et un duo d'hédonistes qui s'est allié à Nick Hayek patron de Swatch… et à Alain Senderens ! Arthur's Group … n'est ni un orchestre techno-house, ni un holding de sociétés d'affaires patrimoniales. Encore que ! Non, Dominique Mottas, son PDG, a opté pour cette enseigne en référence à la vie chevaleresque du célèbre Roi Arthur. C'est dans les années 85-87 que cet entreprenant restaurateur-cafetier-noctambule et pro de l'événementiel, qui jadis produisit Céline Dion et d'autres célébrités un peu partout dans sa Suisse natale, voulut tourner une page de sa vie et revenir à l'essentiel. Il se sépara de sa chaîne des Willis' Café et vendit même à Isidore Partouche son vaste espace discothèque de Meyrin… où les 3500 m² du Arthur's Club devinrent le nouveau "Casino du Lac". Dominique Mottas aidé de sa proche collaboratrice et directrice artistique du groupe, Nicole Codourey, recentra ses activités sur Genève en faisant l'acquisition d'un établissement en rive gauche du Rhône, baptisé Arthur's Rive Gauche. En ce lieu idéalement situé en devanture du quartier des banques et des affaires, entre Rhône et rue du Rhône, le duo joua la carte de l'hédonisme contemporain. Ambiance chic et accueil chaleureux, boiseries luxueuses et déco design, lustres scintillants et larges baies vitrées : un mélange savoureux permettant de faire cohabiter le lounge-bar avec des tables dévolues à la gastronomie. Cent places en intérieur et cent places en terrasse, au bord de l'eau pour se désaltérer ou pour y savourer une cuisine… désormais signée par Alain Senderens, qui a pris pied de belle façon à l'embouchure du Lac Léman. King Crabe, tartare aux deux tomates et gaspacho, dorade au curry et riz sauvage, filet d'omble chevalier, coulant de Samana au pur cacao de Saint-Domingue … le tout arrosé de Pinot blanc et Chardonnay de Chouilly, à défaut de grands crus français (Pétrus, Margaux, Latour et autre) et même de Meursault, Chablis et Pouilly Fumé de Ladoucette 2002 (au verre ou à la bouteille). La carte internationale des vins est proprement époustouflante. Quasiment en face de cette Rive Gauche, à mi chemin de la rive droite du Rhône, c'est sur le pont de la Machine, dans la Cité du Temps, revisité par Nick Hayek, le PDG du célèbre groupe Swatch qui y a installé un musée interactif de l'horlogerie moderne, que Dominique Mottas et Nicole Codourey ont transposé leur concept. Cela a donné naissance au "Resto by Arthur's", un établissement au design contemporain en phase avec les habitudes et les besoins des genevois du quartier des affaires. Alain Senderens, là aussi, a mis sa patte pour des formules rapides dans le concept "un plat, un vin". Ici, bien entendu, on se satisfait de fraîcheur à défaut de haute gastronomie et l'on peut tout aussi bien faire salon, dans de confortables fauteuils installés en "espace fumeur" (eh oui… cela existe en Suisse) pour un café espresso ou un thé de Chine !

Arthur's Rive Gauche: Tel. + 41 22 810 32 60
Resto by Arthur's : Tel. + 41 22 317 40 50
www.arthurs.ch



> La Cité du Temps.



> C'est dans l'ancien Château de Peney, au milieu des vignes, que se dresse l'établissement de Philippe Chevrier.

CHATEAUVIEUX, AU CŒUR DU VIGNOBLE GENEVOIS

Des viticulteurs inventifs et des cuisiniers inspirés ont établi la réputation de Genève comme capitale culinaire de la Suisse. Le canton, avec sa quarantaine de communes, compte aujourd'hui 1500 hectares de vignes plantées et 400 viticulteurs qui produisent 14 millions de litres de vin. Symbole exemplaire de cette fusion entre vigne et cuisine : le célèbre domaine de Chateauvieux, situé sur la commune de Satigny, non loin des berges du Rhône, dans les anciennes dépendances du Château de Peney. En ce havre de paix labellisé Relais et Châteaux, le passé historique a été sublimé et diversifié par la grâce et le talent de Philippe Chevrier. Un chef entreprenant qui, non content de jouer dans la cour des seigneurs de la gastronomie suisse, a diversifié son activité et multiplié ses points d'accueil jusqu'à organiser des croisières gourmandes sur le Lac Léman à bord d'un bateau mythique baptisé le Savoie. Un "gastro" de grande réputation (domaine de Chateauvieux), un café-restaurant (le Café de Peney), un autre restaurant (Le Vallon)… une société traiteur (Domaine de Choully), mais aussi une épicerie gourmande de produits du terroir, avec une cave à vin exceptionnelle. C'est ici le royaume de Thierry Jeantet (associé à Philippe Chevrier). Un sommelier passé par l'école de Tain l'Hermitage et qui a fait ses premières armes en France, avec Roger Vergé à Mougins (en 1988). Revenu en Suisse il a ouvert, à Chateauvieux, cette entreprise de produits du terroir qui emploie aujourd'hui quatre personnes et a élargi sa palette… du vin au chocolat, en passant par le saucisson du Valais et autres produits typiques.

ON PEUT "REFUMER" DANS LES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS !

Les Genevois peuvent à nouveau fumer dans les lieux publics, alors qu'ils s'étaient majoritairement prononcés contre en février 2008, lors d'une consultation populaire. Le Tribunal fédéral a en effet annulé le 30 septembre dernier le règlement anti-fumée du Conseil d'Etat Genevois, mis en vigueur "avec trop de célérité" dans la cité de Calvin. Ce règlement en effet n'avait aucune base légale au regard de la loi et de la constitution Helvétique. Inutile de dire que la nouvelle, avec l'amorce des froideurs hivernales, a mis du baume au cœur des cafetiers, restaurateurs qui ont toutefois consenti à préserver des espaces non fumeurs.

UNE ESCAPADE À CAROUGE…

Genève sans le chocolat ne serait pas Genève. Ni la Suisse d'ailleurs ! Nous avons pu faire une "escapade" en terre de Carouge, historique cité Sarde, ville d'art et de culture qui fut "royale" en 1786 avant de devenir "libertaire" puis de rejoindre le canton de Genève en 1816. Se distinguant des autres communes par une très pittoresque architecture "villageoise" peuplée de jardins et de fontaines, de boutiques d'artisans et d'artistes, elle possède musées, théâtres et lieux de vie et de création.C'est ici que nous avons pu pénétrer dans le "saint des saints", confrère de chez Rohr ou de chez Philippe Pascoet (meilleur chocolatier 2008). Dans l'arrière boutique de chez Martell, nous sommes entrés dans le "laboratoire" des chocolatiers maison. Bernard Chenivesse y était en pleine action, avec ses moules multiples et ses appareils à doser. Dans un doux et entêtant parfum de cacao plusieurs "spécialistes" fabriquaient les "marmites" de la grande fête. La fête de "l'Escalade", qui tire son nom de la légendaire épopée de "la mère Royaume". Cette genevoise de la vieille ville qui, dans la nuit du 11 au 12 décembre 1602, donna l'alerte à ses concitoyens d'une attaque nocturne des troupes savoyardes qui escaladaient les remparts. Ni une ni deux… elle déversa sa marmite de soupe chaude sur la tête des envahisseur et participa ainsi à la sauvegarde de la cité. Depuis, il est de tradition dans tout le pays genevois, de commander des "marmites en chocolat", garnies de légumes et de petites échelles (en chocolat et massepain) et de les déguster en famille, chaque 12 décembre, selon un rituel consacré.



> Bernard Chenivesse, chocolatier de chez Martell, à Carouge.



> JOLIES TABLES
DE FIN D'ANNEE A PETITS PRIX

Les fêtes de fin d'année approchent à grand pas et pour ces grandes occasions, la marque "Carrefour Home" vous réserve bien des surprises. Une gamme complète autour de deux thèmes: or et argent pour la ligne "Glamour", style oriental pour la collection "Mille et une Nuits". Tout ce qu'il faut pour décorer sa table, l'assortir à quelques éléments tels que coussins, bougies, sapins (décorations de Noël...), jouer avec les tons. De l'élégance à petit prix. *Par Valérie Faust*



COLLECTION
"OR & ARGENT"

Photo N° 1 : assiette de présentation en porcelaine, diam. 0,31 cm, 4 €. Tasse à café en porcelaine, 17 cl, lot de 8 : 9,50 €. Sucrier en inox, H 14 cm, diam. 38 cm, 6,50 €. Cuillère à café en métal argenté, 1,60 €.

Photo N° 2 : Assiette de présentation en verre, diam. 31 cm, 7 €. Assiette en porcelaine blanche motif or ou argent, diam. 27 cm, 2 €. Assiette à dessert en verre, diam. 21 cm, 2 €. Flûte à champagne en verre torsadé or ou argent, 33 cl. H 23 cm, lot de 6, 14 €. Verre à vin en verre torsadé, 25 cl, H 15 cm, lot de 6, 14 €. Gobelet à eau en verre torsadé, 31 cl, H 13 cm, lot de 6, 14 €.

Bol en porcelaine, diam. 14 cm, lot de 2, 2 €. Bougie H 7 x diam. 7,5 cm, 2,90 €.

Photo N° 3 : Assiette octogonale en plastique doré, diam. 33 cm, lot de 4 : 5,70 € ; plat en porcelaine blanche, motif or ou argent, 36 x 26 cm, 5 € ; plat à terrine en plastique doré, L 33 cm, lot de 2 : 2,50 € ; bougies rondes, diam. 10 cm, 3,90 €.

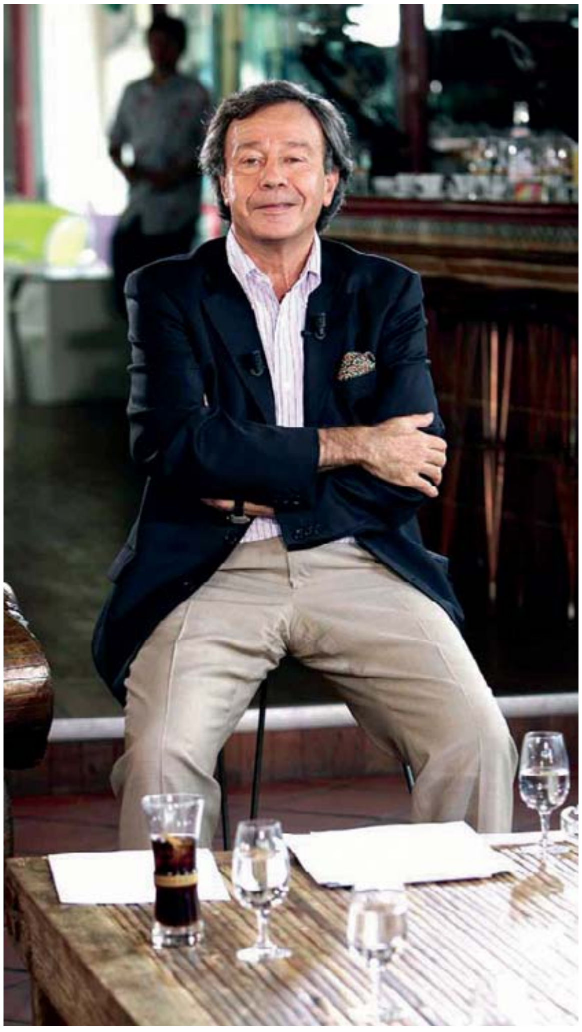
Photo N° 4 : Couverts métallisés plastique, chaque pièce vendue par lot de 10 : 1,50 €.

COLLECTION
"MILLE & UNE NUITS"

Photo N° 5 : Assiette de présentation en plastique, diam. 33 cm, coloris or ou argent, 1,50 € ; assiette en porcelaine prune décorée, diam. 26 cm, 2,50 € ; sous tasse à café en porcelaine du service à café 8 pièces 9 cl, 6,50 € ; bougie ronde, diam. 10 cm, 3,90 € ; lot composé de sets de table, serviettes et ronds, 6,50 €.

Photo N° 6 : Salière et poivrier en inox, coloris violet, or et argent, grand modèle, 15 cm, 9 € ; beurrier, H 12,5 cm, L 18 cm, 9 €.

En vente dans toutes les enseignes Carrefour



RESTAURANTS DE STARS

> UN INVESTISSEMENT TRÈS INCERTAIN...

Pourquoi tant de célébrités mettent-elles toutes leurs économies dans l'achat d'un restaurant ? Mangent-elles à ce point si mal chez elles ?
Ce n'est certainement pas le meilleur des investissements pour qui n'est pas du métier, et il n'est pas certain qu'elles y retrouvent un jour leur mise...

Les exemples encourageants ne manquent pourtant pas. Johnny s'est offert le Balzac situé dans la rue du même nom, à Paris dans le 8ème arrondissement, Gérard Depardieu est le propriétaire de la Fontaine Gaillon, juste en face de chez Drouant, Leslie Caron s'est retirée en Bourgogne où son "Auberge de la lucarne aux chouettes" a bonne réputation (un ancien de la Côte Saint-Jacques, le japonais Daisuke Inagki, est aux fourneaux) et Clovis Cornillac, gros mangeur et fin buveur, origines lyonnaises obligent, a ouvert dans sa ville natale "Jofé" ; "Jo" comme Jonaz et "Fé" comme Félix ; les prénoms de ses deux neveux. Il y en a d'autres : Eddy Mitchell vient de s'associer à Oth Sombath dans un restaurant du même nom au 184 rue du Faubourg Saint Honoré, dans 8ème arrondissement, Fabien Galthier est le taulier de l'excellent " Jgo" à Toulouse, mais aussi à Paris dans le 9ème arrondissement. Edouard Baer a choisi le 12ème pour investir. Son établissement à l'enseigne des "Parisiennes" est tenu par deux sœurs d'origine marocaine, Malika et Fatima et il se dit qu'il serait déjà à vendre. Il y a quelques années, le richissime Luc Besson s'est associé à l'un des plus célèbres chefs français de New York, Jean-Georges Vongerichten, dans une belle affaire située avenue Matignon : "Le Market" et Claude Lelouch possède depuis des lustres, à quelques kilomètres de Deauville, l'élégante Hostellerie de Tourgeville. Le footballeur Claude Makelele tient, pour sa part, un bar lounge, le Royce, à Paris. Mais la restauration est surtout une loterie où l'on ne gagne pas à tous les coups. Gérard Klein s'est séparé de la "Bougnate", dans le 17ème, Vincent Perrot a vendu "Le Repère", Benoît Gérard l'époux de Mimie Mathy a cédé son bistrot du 9ème. Sur la Côte d'Azur, Jean-Marie Bigard a perdu pas mal d'argent à Mougins dans le Feu Follet. Rue Jean Mermoz, à deux pas du Rond Point des Champs Elysées, Faudel a mis la clé sous le paillasson de son bistrot. On pourrait en citer d'autres. Ce qu'il faut retenir, c'est que la notoriété ne suffit pas à faire marcher une affaire et que ce type d'aventure est, pour tous ces candidats restaurateurs, un peu comme la Bourse. Il y a des hauts et des bas. **Paul Wermus**







LE DIANE

Situé à l'angle de l'avenue George V et des Champs-Elysées, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Fouquet's Barrière s'inscrit dans l'élégance et le raffinement du palace du XXIe siècle.

Velours argenté, parme et feuilles d'or habillent les lieux d'un luxe discret. La salle en rotonde s'ouvre sur une superbe terrasse privée et un jardin intérieur.

Le Chef Jean-Yves Leuranguer, Meilleur Ouvrier de France, sélectionne les meilleurs produits de saison et révèle subtilement des saveurs authentiques et originales pour une expérience unique. Un voyage entre tradition et modernité.





HÔTEL
FOUQUET'S BARRIÈRE
PARIS

RÉSERVATIONS

Tél. : +33 (0) 140 696 060

hotelfouquets@lucienbarriere.com

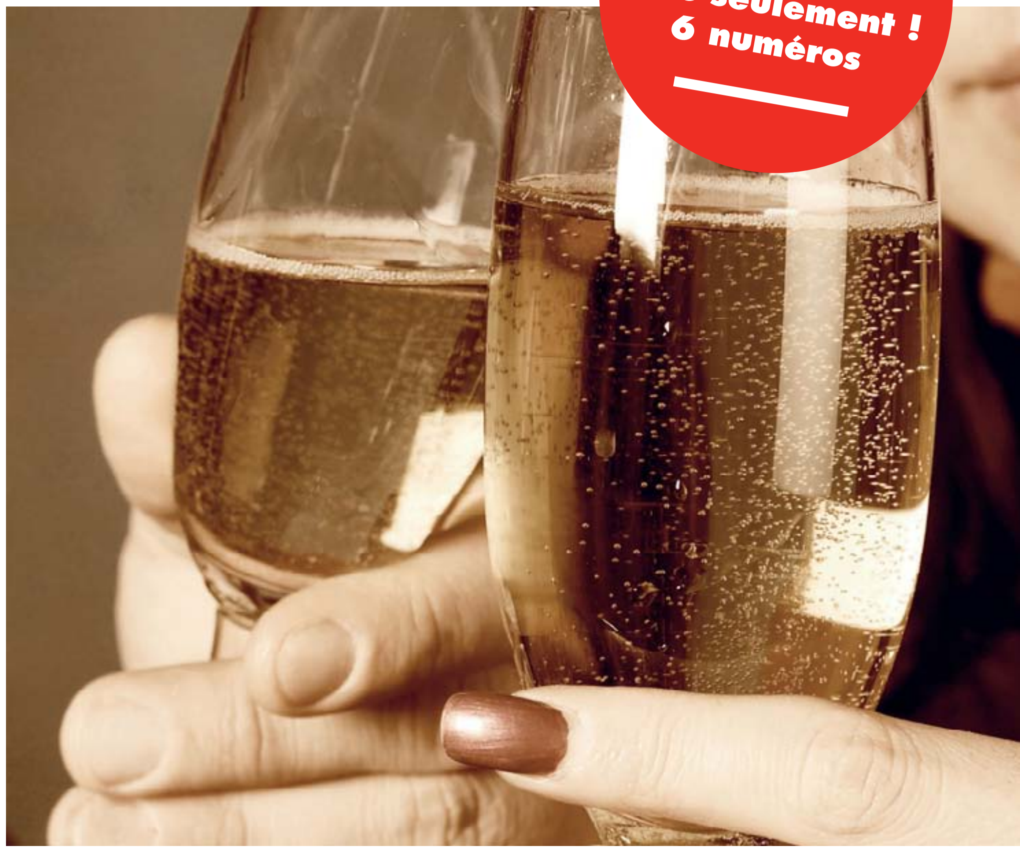
Ouvert du mardi au samedi

Fermé le samedi (déjeuner uniquement), dimanche & lundi

LE DIANE

46, avenue George V, Paris VIIIe

Pour vous 15€ seulement ! 6 numéros



lecoq gourmand
Le meilleur de la France

Directeur de la rédaction : Bruno Lecoq
Directeur gérant : Bruno Lecoq
bruno.lecoq@wanadoo.fr
Rédactrice en chef : Valérie Faust
Ont collaboré à ce numéro :
Gilles Pudlowski, Perico Legasse, Jean-Claude Ribaut, Olivier Poussier, Isabelle Forêt, Sébastien Kereven, Samuel Coutel, Julie Gence, Jean-Jacques Depaulis, Stéphane Lecoq
Direction artistique & maquette :
Inwie Communication - www.inwie.com
Tél. 01 40 35 40 36
Photogravure : Key Graphic
Impression : Imprimerie Maury
Vente au numéro : Perspectives presse, Torsten Held. Tél. 01 39 85 23 15
Distribution : Transport Presse
Régie publicitaire : Pop Corn régie pub.
Tél. 01 48 86 34 60 - info@popcorn-pub.fr
Directrice de la publication : Lina Scicard
N° de commission paritaire : en cours
Dépôt légal : novembre 2008

Lecoq Gourmand est une publication de Lecoq Gourmand, SARL au capital de 82000 €

22 rue de Navarin - 75009 Paris.
Tél. **01 46 61 88 84**
lecoqgourmand@orange.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

❑ **Oui, je m'abonne à Lecoq Gourmand : 6 numéros pour le prix de 15€, soit un numéro offert.**

Mes coordonnées

❑ **Mme** ❑ **Mlle** ❑ **Mr**

Nom .... **Prénom** ....

Adresse ....

....

Code postal **Ville** ....

Règlement par chèque ou mandat postal. Offre réservée à la France métropolitaine. Pour l'étranger, veuillez nous contacter

Date **Signature**

lecoq gourmand
Le meilleur de la France

Bulletin à retourner à LECOQ GOURMAND, 22 rue de Navarin - 75009 Paris


OREZZA
MINÉRALE DEPUIS 1856, CORSE DEPUIS TOUJOURS
OREZZA
AGNES GOJON